



# Menu

SAINT-SYLVESTRE 210€

## *Amuse Bouche*

Huitre fine de claire, fine gelée au vieux rhum et ananas

## *Entrées*

Demi langouste poché, chou chou, mangue verte, caviar Baeri et gel citron, sauce Maltaise

Escalope de foie gras poêlée, ananas caramélisé au vieux rhum, réduction de letchis et hibiscus

## *Plats*

Médaille de légine, crème d'oseille, salade d'herbes fraîches, betterave confite et oeufs de poissons fumés

## *Interlude rafraîchissante*

Filet de veau cuit à basse température, mousseline de choux fleurs au beurre noisette, jus de réduit à la truffe mélanosporum et éclats de châtaignes

## *Pré-dessert selon inspiration*

## *Dessert*

Truffe noire et chocolat caraïbes 70%, vanille de Bellevue, Sauce jivara fleur de sel

