



Menu Saint Sylvestre

Menu unique - St Sylvestre 2025 - 95€

Avec un accord mets et vins - With food and wine pairing + 45€

Cocktail Maison - House Cocktail

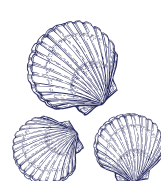
Foie gras de Canard frais poêlé, pain perdu, poire pochée dans un beurre d'agrumes, salade d'herbes fraîches, huile de noix (G/O/L/A)

Pan-fried duck foie gras, french toast, poached pear in a citrus butter, fresh herbs salad, walnut oil

Pineau signature UGNI Blanc maison LHERAUD



« L'ange »



Saint Jacques Bretonnes rôties, compote d'endives, risotto truffes noires, cappuccino parmesan (Mol/L)

Roasted scallops, stew with endives, black truffle risotto, parmesan cheese cappuccino

Les Vins Vienne « Amphore d'Argent » IGP Collines Rhodaniennes / viognier



La Poularde de « Bresse » Miéral



Le blanc moelleux, contisé de poitrine fumé, figues séchées, foie gras, la cuisse rôtie à la broche, artichauts, salsifis, truffes noires, Le bouillon émulsionné, jus de veau (L)

The Bresse chicken, the tender chicken breast, smoked brisket, dried figs, duck foie gras, Spit-roasted chicken leg, artichoke, salsify, black truffle, broth and veal juice

Domaine Guy & Yvan Dufouleur « Les Dames Huguettes » / AOC Bourgogne / pinot noir

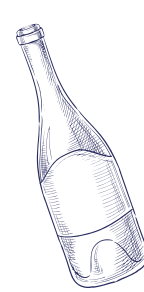


« Boule de neige »

Cœur bergamote, crémeux cheesecake, biscuit dacquoise, glaçage blanc vanille (G/L/O)

Bergamot heart, cheesecake cream, dacquoise biscuits, white vanilla icing

Champagne Taittinger / pinot noir / chardonnay



Café et mignardises (L/G) - Coffee and cake

Eau filtrée plate ou pétillante - Still or sparkling water

