

LE CALIFE
MENU ST-SYLVESTRE



APPÉRITIFS

Champagne & mises en bouche

ENTRÉES

Œuf parfait bio, velouté de cèpes et de morilles, éclat de parmesan
accompagné de son verre de Meursault
et

Cheviche de noix de Saint-Jacques et de Langoustines, mangue et
passion, pickles des légumes
accompagné de son verre de Meursault

PLATS

Carré d'agneau en croûte de thym et de romarin, mouselline de panais,
jus réduit
accompagné de son verre de saint Emilion Grand Cru

ou

Turbot poêlée au beurre demi-sel, purée de topinambours,
espuma de yuzu, chips de pancetta
accompagné e son verre de Meursault

FROMAGE

Brie de Meaux farci à la truffe par nos soins

DESSERT

Le tout chocolat (macaron, mousse gianduja), aux éclat de gavotte
et sa gelée de framboise, glace au lait d'amande

Eaux, café ou thé à la menthe

