

Menu de Fête
Dîner de la St-Sylvestre
Amuse-bouche

LE BISTRONÔME

Lisa Jérôme



—
Foie gras de canard, héliantis et fèves de cacao

—
Pinces de homard bleu de Bretagne en raviole de céleri,
consommé au combava

—
Noix de Saint Jacques, fumet grillé et
choucroute maison de chou pointu

—
Dos de cerf fumé, jus corsé au poivre de Kampot rouge,
gnocchi à la parisienne et légumes oubliés

—
Mousse légère de Mont d'or, noisettes et trompettes de la mort
(supplément 7 €)

• Touche rafraichissante, kalamansi et lait fermenté
aux baies de verveine

• Dans l'esprit d'une forêt noir, feuille à feuille de chocolat noir
pur Equateur de Nicolas Berger, griottines de Fougerolles

•
Gourmandises sucrées

•
Menu à 120€