



Menu de la Saint Sylvestre 2025

Mise en bouche de l'atelier

Foie gras de canard mi-cuit

Chutney de pommes et échalote confite

Carpaccio de noix de Saint-Jacques Françaises

A la truffe Melanosporum

Pause fraîcheur

Suprême de chapon fermier

Gratin de pommes de terre, sauce champignons de bois

Le Saint Marcellin de chez Olivier Nesty

Salade à l'huile de noix

La douceur de fin d'année

120 euros (hors boisson)



Menu de la Saint Sylvestre

2025

Mise en bouche de l'atelier

Foie gras de canard mi-cuit

Chutney de pommes et échalote confite

Carpaccio de noix de Saint-Jacques Françaises

A la truffe Melanosporum

Pause fraîcheur

Suprême de chapon fermier

Gratin de pommes de terre, sauce champignons de bois

Le Saint Marcellin de chez Olivier Nesty

Salade à l'huile de noix

La douceur de fin d'année