Menu Dîner Saint Sylvestre

MISES EN BOUCHE

Macaron corail de Saint-Jacques & caviar d'Aquitaine Crème brûlée au foie gras Tartare de saumon truffé

ENTRÉES

Terrine de foie gras à la vanille de Madacascar & chutney tonka

Tartare de Saint-Jacques, copeaux de foie gras, sauce soja acidulée, caviar d'escargot

TROU NORMAND

PLAT

Filet de boeuf aux marrons et girolles glacées

CAMEMBERT TRUFFE

PRE DESSERT

Sabayon au champagne yuzu et truffes noires

DESSERT:

Royal au chocolat de la plantation "Mangaro" de la maison Cluizel, mandarine et truffes noires

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, DE SAISON, ET PRINCIPALEMENT LOCAUX. VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE PRIX NETS EN EUROS PAR PERSONNE , SERVICE COMPRIS

RESTAURANT LA CALYPSO 02.31.91.27.57 ~ HTTPS://BOOKINGS.ZENCHEF.COM/RESULTS? RID=362465&PID=1001