



## Menu St Sylvestre Hôtel Grand Amour

### **Entrées**

Courge comme une fondue 21€  
*pain grillé*

Foie Gras maison 21€  
*prune - brioche*

St Jacques à crue 20€  
*crème fumée / fenouil*

Huitres plates & creuses 22€  
*chili oil / shiso*

### **Plats**

Ravioles Oronza 31€  
*caccio e pepe, truffe*

Joue de bœuf confite 32€  
*jus truffé et pomme Anna*

Saint Jacques grillées 33€  
*purée de céleri fumée*

### **Desserts**

Brillat Savarin truffé 15€

Mille-feuille en Arlette 15€  
*crème vanille et sarrasin*

Ananas Confit 15€  
*Basilic*



## New Year's Eve Menu Hôtel Grand Amour

### **Starters**

Squash like a fondue 21€  
*toasted bread*

Home-made Foie Gras 21€  
*plum - brioche*

Raw scallops 20€  
*smoked cream / fennel*

Flat & hollow oysters 22€  
*chili oil / shiso*

### **Dishes**

Oronza ravioli 31€  
*caccio e pepe, truffle*

Confit beef cheek 32€  
*truffle juice & "pomme Anna"*

Grilled scallops 33€  
*smoked celery purée*

### **Desserts**

Brillat Savarin with truffles 15€

Mille-feuille en Arlette 15€  
*vanilla and buckwheat cream*

Candied pineapple 12€  
*Basil*