



SAINT SYLVESTRE

Entrées

6 Huîtres d'Isigny n°3, 18€
condiments

Foie gras confit maison, 18€
Chutney de fruits secs, pain au levain

Langoustine rôties, 19€
Topinambour, cresson, sarrasin grillé

Velouté de châtaigne à la truffe, 14€
Châtaignes rôties

Plats

Noix de Saint Jacques poêlées, 29€
Mille feuille de courge, agrumes

Volaille de chez Duplantier, 29€
Chou à la châtaigne, sauce vin jaune

Queue de lotte rôtie, 32€
Gnocchis de pomme de terre à la sauge, artichaut

Risotto de champignons de saison, 25€
Champignons, truffe

Dessert

Mont blanc, Poire, marron glacé 13€

Mille feuille, Crème vanille 13€

Clémentine corse, pistache grillées 10€

Brie de meaux, à la truffe 14€