



## **Menu St Sylvestre Hôtel Amour**

### ***Entrées***

Foie gras mi cuit

Carpaccio de St Jacques

Saumon sauvage, blinis, crème d'Isigny

### ***Plats***

Filet de bœuf au poivre

Poularde « Cour d'Armoise », Légumes d'hiver

Risotto aux truffes

Barbu ou Turbo, beurre aux agrumes,  
écrasé de pommes de terre ratte citron confit

### ***Desserts***

Pavlova fruits exotiques

Mousse au chocolat (au siphon) Poire pochée

St Marcellin



## **New Year's Eve Menu Hôtel Amour**

### ***Starters***

Semi-cooked foie gras

Carpaccio of scallops

Wild salmon, blinis, Isigny cream

### ***Dishes***

Beef fillet with pepper

'Cour d'Armoise' poulard, winter vegetables

Risotto with truffles

Barbu or Turbo, citrus butter  
mashed potatoes with ratte and preserved lemon

### ***Desserts***

Exotic fruit pavlova

Chocolate mousse (in siphon) Poached pear

St Marcellin cheese