



MENU SAINT SYLVESTRE
DES
JARDINS D'HARMONIE

Coupe de Champagne
Amuses bouche

Velouté de légumes aux truffes noirs
(Tuber Melanosporum)

Entrées:

Terrine de Foie Gras maison aux Truffes noirs
Ou
Milles Feuilles terre et mer, ris de veau panés,
Crevettes de la marée

Plats:

Caille rôti, Foie gras pané aux amandes grillées
Croustillant de potiron
Ou
Filet de Bar de ligne, Safran du Quercy
Quenelles de patates douces, petits légumes

Desserts:

Fondant au chocolat noir à la Truffe noir et sa
Quenelle de glace au caramel beurre salé
Ou
Croustillant D'amandes Suprême d'orange
A la Vanille de Madagascar

85 euros

