

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE ROBERT II

*Nems d'huîtres en habit vert,
crème de chou-fleur et caviar d'Harenga*

ou

*Brouillade d'œuf de poulette en coque, embeurrée d'asperges vertes,
râpée de truffes en sabayon*



*Escalope de foie gras poêlée, rivièra de fruits exotiques,
caramel de passion*

ou

*Croustille de noix de Saint-Jacques aux poireaux,
émulsion de corail au piment d'Espelette*



*Homard de casier saisi au beurre ½ sel,
crémeux de pommes Amandine au caviar d'algues*

ou

*Paume de ris de veau poêlé,
brunoise de céleris et poires, jus perlé*



*Noisettes de chevreuil, pain perdu aux cèpes,
confiture d'airelles, sauce poivrade*

ou

Estouffade de turbot aux coquillages, sauce marinère



Chariot de fromages



Chariot de pâtisserie

135 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

*Notre menu peut subir des changements car nous ne travaillons qu'avec des produits frais
et sommes tributaires des aléas du marché.*