

SYLVESTRE WAHID

DINER DU 31 DECEMBRE 2017

Apéritif de Bienvenue

Dentelle encre de seiche / Blinis au fenouil de mer / Tarama
Croustillant de laitue de mer / Homard bleu / Raifort
Focaccia / Poulpe grillé / Citron caviar
Ormeau sauvage / Caviar gold
Tartelette truffe / Comté

Huitre royale de chez David Hervé
boeuf fumé / Oyster leaves / Caviar Oscietre gold
Foie gras de canard grillé
Extraction de maïs / Fregola Sarda

Coquille St Jacques de la baie de seine
Courge du berry / Truffe blanche d'Alba

Homard bleu de nos côtes
Artichaut violet / truffe noire

Dos de chevreuil de chasse française
Rôti / Laqué au miso / Poivre Sancho

Comptoir a fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud

Le début des douceurs

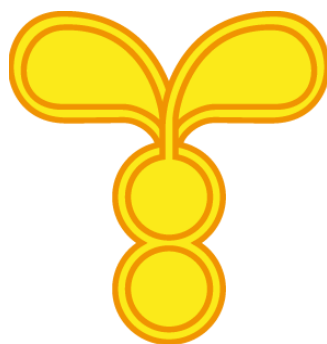
Champagne rosé / Grenade / Feuille de coriandre

Truffe noire
Chocolat grand cru / Caramel de sarasin / Gianduja

450€

TVA incluse au taux de 10% et prix nets en euro service compris

RESTAURANT SYLVESTRE WAHID
79 RUE SAINT DOMINIQUE - 75007 PARIS
01 47 05 79 00
CONTACT@THOUMIEUX.COM - WWW.THOUMIEUX.COM



MENU DU 31 décembre 2017

apéritif

Pour patienter ...

Rillettes de canard / Radis rouge / Beurre aux algues
Foie gras de canard confit / Réduction d'une sangria / Pain toasté

Crabe royal en salade contemporaine / Vinaigrette iodée

OU

Oeuf mollet croustillant / Vin jaune / Caviar français

OU

Bisque de homard bleu / Champignon sauvage / Truffe noire

Coquille Saint-Jacques lutée / Potimarron / Truffe

Volaille jaune des Landes / Châtaignes / Jus de rôti aux truffes

OU

Chevreuil grillé au Jospier / Gratin de macaroni / Poivrade

Brie de Meaux truffé / Mâche

Le mont blanc / Kumquat

Le chocolat grand cru « Carupano », crème glacée Gianduja

155€