

# Sylvestre

« Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion.  
Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage.  
Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous... »

## **RICHESSES DE NOS TERROIRS...**

155€

« Un menu en toute légèreté ou les saveurs et les textures se re-découvrent.  
Jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.  
Laissons-nous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.  
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèlent à vous, pour une expérience sensorielle... »

Asperge verte de Pertuis / grillée-vapeur  
morille française farcie / sucs de cuisson au vin jaune 75€

Petits pois / fèves  
brousse de Roves des Garrigues / extraction des cosses  
vinaigrette tiède de truffe 58€

Agneau de lait,  
aubergine violette / graine de cumin / Charlotte confite  
jus aux herbes fraîchement concassées 68€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Rhubarbe / fraises des bois  
crème glacée au lait d'amande / thé Matcha 22€

## **SIGNATURES DU MOMENT**

250€

Variation autour de la betterave  
cuite en croûte de sel / brioche-foie gras 68€

Oeuf de poule / asperges vertes  
morilles au fumet de truffes noires en chaud-froid 65€

Sole de petit bateau grillée-laquée  
céleri maraîcher cuit en croûte d'algues / anguille fumée 78€

Pigeon Royal d'Anjou  
beurre truffé sous la peau  
navet « glaçon » / fumé-brulé 78€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Fine tarte au citron soufflée au chocolat grand cru  
sorbet aux agrumes / un tour de moulin à poivre des Cimes 22€

## **Océan, Mer, Lac et Rivière**

175€

« Douce ou iodée, calme ou vive,  
l'eau, source de vie, nous offre  
une richesse de produits et d'inspirations.  
Je vous invite à découvrir à travers ce menu,  
le retour de pêche à ma façon... »

Tourteau de Roscoff rafraîchi  
avocat / brocoli / osciètre clair 79€

Bar de ligne cuit à la vapeur d'algues  
blettes / laitue de mer  
coquillages à peine ouverts 68€

Homard bleu  
salsifis / coing / jus de homard vanillé 99€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Ma version de l'omelette norvégienne  
kumkwat / citron noir d'Iran  
flambée à l'eau de vie de citron 22€

## **DÉJEUNER**

sauf jours fériés

85€

« Laissez vous guider  
à travers les richesses de nos terroirs  
et les plus beaux produits de la pêche »

Entrée

Plat

Desserts

**Merci à :**

Mathieu  
Désirée  
Margot  
Anthony  
Marion

Grégory  
Alexandre  
Alexis  
Léa  
Louis  
Clara

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

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