

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....

175€

« Un menu en toute légèreté où 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 révèle à vous, pour une expérience sensorielle... »

Chou-fleur maraîcher braisé aux feuilles de curry
baies de goji / raifort frais / givre de lait 55€

Potimarron
raviole à la farine de châtaigne / beurre noisette
premières truffes noires Tuber Melanosporum 78€

Pintade de la Cour d'Armoise / blettes / muscat confit
le gras de cuisse caramélisé
le pilon en caillette truffée 85€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Aloe vera
piment doux / fleur de coriandre
vinaigrette à l'huile d'olive Bio

Ma version du gâteau basque servi tiède
kumquat / pignon de pin
sorbet faisselle à la graine de cardamome 22€

SIGNATURES DU MOMENT « LE DIAMANT NOIR »

350€

Oeuf de poule / racines de persil
oignons doux des Cévennes au fumet de truffe noire / en chaud-froid 75€

La truffe Tuber Melanosporum cuite en croûte de poivre
lard paysan fumé / brioche dorée / suc d'une périgourdine 130€

Coquilles Saint Jacques de la baie de Seine
céleri maraîcher / hareng fumé / truffe noire 110€

Caneton sauvage de chez Madame Burgaud / pour 2 personnes
laqué d'agrumes au poivre de Sansho
jeunes endives / radicchio 140€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Aloe vera
piment doux / fleur de coriandre
vinaigrette à l'huile d'olive Bio

Pomme Bio « Elstar »
confite 48h / laquée au miel de Luzerne
crème glacée au calvados 22€

Océan, Mer, Lac et Rivière

195€

« 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 99€

Lieu jaune de ligne cuit à la vapeur douce
tamarin / ail noir
couteau XXL taillé à cru 72€

Homard bleu de nos côtes
grillé au « Big Green Egg »
cerfeuil tubéreux / extraction de clémentines Corse / curcuma 99€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Aloe vera
piment doux / fleur de coriandre
vinaigrette à l'huile d'olive Bio

Le citron de Menton
en toute légèreté
coque croquante au parfum de laitue de mer et wakamé 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	Grégory
Désirée	Alexandre
Anthony	Léa
Marion	Benjamin
Elisa	Mélanie
Jeanne	June
	Benjamin