



# MENU ST SYLVESTRE

## Apéritif

Cocktail Gournerie avec ou sans alcool

## Mise en bouche

Cromesquis de Chèvre aux Piments d'Espelette  
Huitre aux saveurs Exotique

\*\*\*\*

## Foie Gras de Canard

Millefeuille de Foie Gras de Canard et Ciabatta  
*1 verre du Coteaux du Layon AOC*

\*\*\*\*

## Bar et Saint Jacques

Filet de Bar et Noix de Saint Jacques au beurre Nantais, Riz noir Vénéré aux petits légumes  
*1 verre de Blaye Côtes de Bordeaux Blanc*

\*\*\*\*

## Trou Normand

\*\*\*\*

## Filet de Bœuf

Filet de Bœuf Rossini sauce Périgourdine et Pomme Duchesse  
*1 verre de Côtes de Bourg, Châteaux de la Grave*

\*\*\*\*

## Fromage

Assiette de Fromages du Pays Nantais et son Mesclun

\*\*\*\*

## Sphère Exotique

Sphère Chocolat Kayambé 72%, Fruits Exotique et Mousse Coco

*85€/personne avec accord mets et vins*