



MENU

St Sylvestre



LE CANARD SUR LE TOIT

Réservations au 05 61 30 37 83

www.canardsurletoit.com



MENU

St Sylvestre

Menu et animation musicale

98^{.00} € /pers

PACK ST-SYLVESTRE
Repas + nuitée + une bouteille
de champagne en chambre

160^{.00} € /pers

APÉRITIF

Coupe de champagne Moët et Chandon
Chantilly de foie gras et cubes de pain d'épices
Chair de tourteau aux notes acidulées

MISE EN BOUCHE

Huître gratinée au bacon et parmesan

ENTRÉE

Le foie gras dans tous ses états :
Duo de foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette
Crème brûlée au foie gras
Pressé de foie gras aux noisettes

PLAT POISSON

Noix st-Jacques poêlées, crémeux et chips de Panais

PLAT VIANDE

Tournedos de magret de canard façon Rossini et ses mini légumes d'hiver

FROMAGE

L'assiette de fromages de chez Jeannot

DESSERT

Vacherin aux marrons glacés et coulis d'agrumes

CAFÉ ET SES GOURMANDISES



LE CANARD
SUR LE TOIT



LE CANARD
SUR LE TOIT