

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2022



## Amuse-bouche du Bistrot

\*\*\*\*

### Terrine de foie gras de canard maison

Chutney d'hiver

ou

### Trois huîtres (creuses spéciales n°2) pochées au Champagne

fondue de poireaux

ou

### Velouté de Butternut, brisures de marrons et lard

Pain aux graines de courges

\*\*\*\*

### Filet de bœuf Maison Trolliet aux morilles

Gratin dauphinois

ou

### Noix de Saint-Jacques à l'unilatéral

Risotto et beurre noisette

ou

### Volaille de Bresse au vin jaune

Crêpes Parmentier

\*\*\*\*

### Duo Lyonnais : ½ Saint-Marcellin et cervelle des Canuts

Pain aux noix, petite salade

\*\*\*\*

### Bûche de fêtes

Praliné / chocolat

Ou

### Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier

ou

### Mont blanc aux marrons

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés

**80 €** par personne

OU

**73 €** sans fromage

