

Ferme Saint Siméon

MENU DU 1^{ER} JANVIER 2020 • 140 EUROS

Uniquement servi pour le déjeuner, hors boissons

LE MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD,

à la truffe, gelée de consommé de canard à l'or, céleri



LA LANGOUSTINE,

rôtie, gnocchi de courge, bouillon de tête parfumé au limequat et caviar



LE BAR,

poché au beurre d'algue, coquillages et topinambours confits



LE DOS DE CHEVREUIL,

rôti, pâtes fraîches et panais à la truffe blanche, sauce grand veneur



LE PONT-L'ÉVÊQUE,

à la truffe



LA FRAÎCHEUR EXOTIQUE



LA BULLE CHOCOLATÉE,

champagne et poire

