

Menu de Noël 55 €

Mise en Bouche

Noix de Coquilles St Jacques, Marinées Comme un Sushi

*L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,
Réduction de Vinaigre Balsamique, Glace au Pain d'Epices*

*Homard de l'Atlantique, Sauté a Cru, Badiane et Vanille de Tahiti
(Supplément 6 € par personne)*

Ou

St Pierre, Crème de Corail d'Oursin, Purée de Patate Douce

Ou

Filet d'Agneau Rôti, Beurre de Miel d'Acacia

Plateau de Fromages ou Fromage Blanc

Carpaccio de Mangue, Marinée aux Pistils de Safran, Sorbet Yuzu

Ou

Millefeuille Minute Ananas, Banane, Coulis Exotique, Sorbet Cacao

Ou

Bonbons Croustillants Tièdes au Chocolat, Sorbet Fruit de la Passion

Taxes Comprises

Menu Dégustation De La Saint Sylvestre 86 Euros

Gambas Papillon et Wasabi en Tempura

Soupe Légère de Foie Gras de Canard, Truffe Melanosporum

Fine Raviole de Langoustine Bretonne, Gingembre et Citronnelle

*Filet de Saint Pierre de Petit Bateau en Goujonnette, Emulsion de Corail
d'Oursin*

Champagne Rosé 1^{er} Cru en Granité

*Perdreau Rouge Sauvage Rôti, Fève de Tonka, Cacao, Topinambour et Rattes
Croustillantes*

Plateau De Fromages Affinés De La St Sylvestre

Millefeuille Léger aux Trois Chocolats, Sorbet Fruit de la Passion

*L'équipe Du Restaurant L'Hysope Vous Souhaite Leurs Meilleurs
Vœux Pour L'Année 2012*

*Réservation, Restaurant l'Hysope au 04/50/02/29/87 ou
06/32/34/96/39*