



# *Brasserie les Fenêtres*

## Réveillon de la Saint Sylvestre

### Hors-d'œuvre

Jolie noix de Saint-Jacques finement tranchée,  
copeaux de truffe et chips de salsifis

### Relevé

Gambero Rosso juste nacré,  
jus de carcasse à la verveine et caviar osciète

### Entrée

Petit cannelloni de homard et foie gras, textures de topinambour

### Premier temps

Filet de sole farci aux fruits de mer, sabayon au champagne blanc de blancs et  
coulis de cresson

### Second temps

Filet de biche rôti, coing confit au verjus du Sud, petits légumes glacés et jus à  
la liqueur de myrte

### Pré-dessert

Pomponnette à la crème de cassis

### Dessert

Vacherin à la poire confite et vanille, marrons glacés de Corse en textures

### Mignardises

En menu 230€ par personne, entrée, plat, dessert,  
une coupe de champagne comprise