



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