

MENU SAINT SYLVESTRE

Cocktail de Bienvenue

**Farandoles d'amuses bouches
Demie bouteille de vin en accord**

Duo-Entrée

**Mousseline de céleri à la fève de Tonka avec ses copeaux de Magret Fumé
et son Financier Tonka, noix de Pécan rôties et jaune d'œuf confit**

**Crèmeux de Chou-Fleur accompagné de son médaillon de langoustines
et sa robe de caviar avec ses pickles de chou-fleur et son miroir de vin jaune safrané**

Trou Normand

Plat

**Quasi de Veau cuisson basse température accompagné d'une purée d'oignons confits, mini légumes
en barigoule, viande de grisons et ses cannelés de Cantal et jus Truffé**

Dessert

**Dôme au chocolat blond Dulcey avec son insert à la Poire et son biscuit aux Noix de Pécan
+ Coupe de Champagne**

Sur réservation uniquement – 139 euros

10 boulevard Gaspard Monge, 91120 Palaiseau

01.69.41.63.42

palaiseau@living-room.fr