

St Sylvestre 2025

MENU

— Notes Apéritives —

Une Crevette “Black Tiger” en Tempura
Le Saumon Bömlo en Pannequet de Saumon fumé

2
0
2
6

— Entrée —

Le Rouget dans une Grecque d’Aromates
à l’Huile vierge et Herbes odorantes

— Poisson —

Des Noix de St Jacques, Sauce Homardine

— Viande —

Le Fameux Filet de Bœuf (*France*) Rôti
façon “Rossini”, Purée de Châtaignes

— Dessert —

L’Entremets St Sylvestre

Mignardise et Chocolat

90 €

Bon appétit & Joyeux Noël

Brasseries Georges Blanc

2
0
2
6