

# MENU DE LA 98€ SAINT SYLVESTRE

## Mise en appetit et sa coupe de champagne

Huître de la baie, poulpe confit, fruits exotiques et agrumes

## Foie Gras de Canard mit cuit

comme un maki, feuille de nori, pommes caramélisées à la betterave

## La Coquille saint Jacques

juste saisie, fine purée de panais truffée, crème de volaille,  
pointe de caviar

## La Pause Glacée

granité à la liqueur de fleur de sureau

## Le Filet de Bœuf fumé

cuisson à basse température, feuille à feuille de vitelotte parfumé,  
jus réduit aux morilles

## Le Fromage Frais de Chèvre

au romarin, pain toasté, granola aux cranberries

## Douceur chocolat de la Saint Sylvestre

TARIF "MENU A EMPORTER"

Entrée froide, entrée chaude, plat viande, fromage, dessert : 61€

DATE LIMITE DE COMMANDE : Le 23/12 à 12h pour un retrait le 31/12 de 11h à 16h au restaurant

Commande par mail ou téléphone : [commande@villanoe.fr](mailto:commande@villanoe.fr) ou 02.40.52.54.56

Notre site : [www.villanoe.fr](http://www.villanoe.fr)