

Robert // St Sylvestre

AMUSE BOUCHE

“Tartelette d’Automne,
Boudin blanc fumé”

ENTRÉE

“Douceur de Langoustines, Harmonie
des Sous-Bois”

ou

“Délicate Envolée de Ris de Veau,
Échos du Terroir”

PLAT

“Magret Sublimé, Poire en Variation
et Orge Fruitée”

ou

“Bar en Danse Marine, Cannellonis de la Mer”

DESSERTS

“Le Chariot des Desserts”

Menu 85€

Réservations au +33 (0)3 21 62 80 00

Robert // St Sylvestre

AMUSE BOUCHE

“Tartelette d’Automne,
Boudin blanc fumé”

ENTRÉE 1

“Rêverie Gourmande de Foie Gras
et Saveurs des Îles”

ENTRÉE 2

“Saint-Jacques aux Accords d’Agrumes,
Carottes au Soleil d’Orange”

PLATS

“Harmonie Sauvage, Panais Noisetté et
Mousserons Dorés”

ou

“Saint-Pierre en Douceur Lactée,
Clairière de Légumes”

FROMAGE

“Le Chariot de Fromages Affinés”

DESSERTS

“Le Chariot des Desserts”

Menu 110€

Réservations au +33 (0)3 21 62 80 00