JOLIVENT
hôtel & domaine nature

LA ST SYLVESTRE
AU JOLIVENT

Palet de pomme de terre, crème sure et caviar Kaviari
Tuile de riz soufflé, sésame noir, citron confit et crevette nordique

Carpaccio de pétoncle, rémoulade de radis d'hiver truffée
Condiment au cresson et à la pomme verte

Foie gras mi-cuit de la ferme de Saint-Louis-de-Gonzague
Gel de cassis et de porto, pain de campagne grillé

Flétan grillé
Siphon au beurre noisette et au safran, chou rouge braisé

Filet mignon de veau de grain rôti, cuit rosé
Fine purée de topinambour, jus truffé corsé

Omelette norvégienne à la vanille et au Grand Marnier