

Sylvestre

« Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion.
Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage.
Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous... »

LA RICHESSE DE NOS TERROIRS....

120€

« Un menu en toute légèreté où les saveurs et les textures se re-découvrent.
Jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.
Laissons-nous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèlent à vous, pour une expérience sensorielle... »

Eau de concombre / cannelloni végétal / quinoa
fleur de sel aux olives noires

Les premiers cèpes 43€

Agneau de lait,
aubergine violette / graine de cumin / Charlotte confite
jus aux herbes fraîchement concassées 68€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Figues de Solliès,
rôties au jus de « Sycomore » / crème glacée à l'huile d'olive 22€

SIGNATURES

210€
290€ avec Tartufi di Alba

Les huîtres « Royale » de David Hervé
boeuf fumé, caviar osciètre, oyster leave

Oeuf de poule / cèpes au fumet de truffes blanches en chaud-froid 65€
avec Tartufi di Alba 95€

Saint-Jacques de plongée
jus-vinaigrette tiède des barbes / butternut 68€
avec Tartufi di Alba 105€

Chevreuil de chasse
trompettes de la mort / patates douces
topinambour / réduction d'une poivrade 78€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Fine tarte au citron soufflée au chocolat grand cru
sorbets aux agrumes / un tour de moulin à poivre des Cimes 22€

OCÉAN, MER, LAC ET RIVIÈRE

175€

« Douce ou iodée, calme ou vive,
l'eau, source de vie, nous offre
une richesse de produits et d'inspirations.
Je vous invite à découvrir à travers ce menu,
le retour de pêche à ma façon... »

Tourteau de Roscoff rafraichi
avocat / brocoli / osciètre clair 79€

Omble chevalier du lac de Grand-Lieu
doré en écailles / poireau crayon
écrevisses « pattes rouges »
truffe noire 62€

Homard bleu
foie gras / cèpes / capucine 99€

Comptoir à fromages / Marie-Anne Cantin 18€

Granny Smith
crémeux gingembre - yuzu
eau de pomme glacée / poivre de Timut 22€

DÉJEUNER

75€

« Laissez vous guider
à travers les richesses de nos terroirs
et les plus beaux produits de la pêche »

Entrée

Plat

Desserts

Merci à :

Mathieu
Alison
Désirée
Margot
Anthony
Marion

Grégory
Alexandre
Alexis
Léa
Louis
Clara
Benjamin
Laura
Sami

TVA incluse au taux de 10% et prix nets en euro service compris

RESTAURANT SYLVESTRE
79 RUE SAINT DOMINIQUE - 75007 PARIS
01 47 05 79 79
CONTACT@THOUMIEUX.COM - WWW.THOUMIEUX.COM