



B E L L E f E U I L L E
— S A I N T J A M E S —
P A R I S

D I N E R d e La
S A I N T - s y L v e s t r e



Mardi 31 décembre 2024

amuse BOUCHE
(Topinambour/Lard de Colonnata/Truffe noire)

au cœur de notre JARDIN
(Fleur de céleri/Sarrasin/Truffe noire)

échappée maritime
(Saint-Jacques/ Salicorne/Caviar Kristal)

retour sur Les terres du PERCHE
(Poularde de Culoiseau façon "demi-deuil")

CYNORHODON
(Yaourt infusé à la vanille/Baies de genièvre)



Menu (hors boissons) 550 €

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, les viandes proposées sont garanties nées, élevées et abattues en France .

Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.La truffe noire utilisée est de la Tuber Melanosporum.

