



DÎNER DE LA SAINT SYLVESTRE

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Raviole ouverte d'écrevisses, crémeux de racines
et coulis de cresson

LE POISSON

St Jacques poêlées, purée de choux- fleurs,
pickles de choux- fleurs de couleur, huile d'herbes

LA VIANDE

Filet de cerf façon Wellington en croûte d'herbes,
palet de céleri-rave, sauce vin rouge

LE FROMAGE

Siphon de Brillat-Savarin, copeaux de Tête de Moine
& compotée d'oignon au balsamique

LE DESSERT

Finger mousse Bergamote, ananas rôtis, tagètes fruit
de la passion et coulis d'hibiscus

95€
(HORS BOISSONS)



Villa Métis

Les Herbiers - 02.51.91.02.56 - info@villametis.fr