

Saint-Sylvestre

au Lamparo



Mise en bouche



Feuille à feuille de rouget et foie gras,
artichauts fricassés comme un aspic

OU

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette de truffe,
chips de chorizo aux noisettes



Spoom au Champagne



Chapon mariné, effluve de truffe, jus pressé de homard

OU

Turbot et escargots en rougail d'ail,
pièce de betterave et comté



Brie et petit mesclun aux noix



Précieux Choco-mangue



69 euros / Personne

Réservation Brasserie LE LAMPARO – 04 94 55 74 38 – reservation@stephaneleger.com

Du 15 au 30 Décembre

Le Lamparo en fête

6 Huitres de St. Vaast

OU Salade Périgourdine, foie gras et gésier, magret fumé



Magret de canard senteur de truffe, châtaignes

OU Gambas poêlées à la vanille flaveur curry torréfié,
tagliatelle de légumes aux noix de cajou



La pâtisserie

32 /pers. Menu servi au déjeuner et au diner