

Restaurant Sylvestre

Fine Dining

“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”*

Inspiration - 195€

Une invitation à la découverte de mon univers,
Inspirée de mon histoire et mes voyages

Immersion - 260€

Une exploration, des notes intenses,
Dans la profondeur d'une fragrance gustative

Quintessence - 350€

Ma signature, une empreinte émotionnelle,
Car rien sans Amour...



Prix nets en euros TTC. Service compris.
Prices in euros including VAT. Service included.

À La Carte,

Les Langoustines de Bretagne - 95€

Nacrées sur le sel rose de l'Himalaya, voile de brocoli,
Gelée marine en dentelle, caviar, tamarin et curry

Fleur de Betterave - 80€

Au rituel des épices, foie gras, truffe,
Jus de betterave, xérès et raifort

Homard Bleu - 120€

À la braise, pastèques et melon de Provence, Garum
Beurre de homard aux épices de Maman

Pigeon des Costières - 120€

Rôti au coffre, fenouil braisé, olives de kalamata, girolles de Sologne,
Jus réduit et fenouil sauvage

Banon AOP - 35€

Sucrine taillée à cru, coeur de salade brûlée,
Crème glacée au curcuma et piment d'Espelette

Chocolat de grand cru - 38€

Mousse fondante à l'huile d'olive, opaline croquante
Chouchou au saté, glace cacahuète et praliné

Citron confit - 38€

Meringue aux algues, crème diplomate marine,
Extraction de citron en vinaigrette iodée



*Prix nets en euros TTC. Service compris.
Prices in euros including VAT. Service included.*