

MENU DES FÊTES

Les Fêtes de Fin d'Année

38 € par personne

Une parenthèse gourmande et festive

LES ENTRÉES

Au choix

Profiterole de foie gras de canard glacé

Confit de poire au pain d'épices et réduction de vin chaud

Allergènes : gluten, œuf, lait, sulfites

Saumon confit au gin

Jus de chou rouge, fenouil aux zestes de citron et crackers aux graines de chia

Allergènes : gluten, poisson, lait, sulfites

LES PLATS

Au choix

Pavé de lieu jaune saisi

Crème de chou-fleur onctueuse, dés de courge et émulsion de thé matcha

Allergènes : poisson, lait, céleri, sulfites

Suprême de pintade à l'huile de truffe

Polenta croustillante et champignons Eryngii grillés

Allergènes : gluten, œuf, arachide, lait, céleri, sulfites

LES DESSERTS

Au choix

Biscuit cacao, croustillant et mousse au chocolat noir

Praliné amande-noisette céréales croustillantes

Allergènes : gluten, œuf, lait, soja, fruits à coque

Mousse mangue-passion

Compotée de mangue, biscuit moelleux et coulis acidulés

Allergènes : gluten, œuf, lait, fruits à coque

Toute notre équipe vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année.

Prix nets TTC, service compris