MENU DES FÊTES

SUR RÉSERVATION

ENTRÉE

Noix de saint-jacques juste grillées / célerisotto au citron confit / gel d'agrumes / émulsion de beurre blanc

Ou

Filet de boeuf en gravelax / tuile croquante de brioche / betterave en acidité / vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et truffe

Ou

Potimarron rôti au miel / crémeux de panais à l'huile de cacahuète / brisure de feta

PLAT

Coeur de rumsteck aux éclats de marrons / crémeux de panais / potimarron rôti / crème de morilles / jus de viande

Ou

Médaillon de lotte cuit dans un beurre d'herbes / crémeux d'haricots coco au citron confit et ciboulette / aïoli

Ou

Crémeux d'haricots coco au citron confit et ciboulette / marrons grillés potimarron rôti

DESSERT

BUCHETTE ROYAL CHOCOLAT

Biscuit Sacher au cacao / croustillant chocolat et praliné noisette du Piémont
Crémeux chocolat au lait Pérou 40% / Mousse chocolat noir Venezuela 65%

Ou

BUCHETTE VANILLE PECAN

Biscuit noisette du Piémont / Croustillant praliné noisette pécan / confiture de lait maison et mousse à la vanille de Madagascar

BOISSONS

Une bouteille de vin pour 4 personnes
(Côteau d'aix Mas bleu Rouge, Blanc ou Rosé)
Une boisson chaude

55€ PAR PERSONNE