55€/
PERS

MENU DES FÊTES

SUR RÉSERVATION

ENTRÉE AU CHOIX

Noix de saint-jacques juste grillées
Célerisotto au citron confit
Émulsion de beurre blanc
Gel d'agrumes

Filet de boeuf en gravelax
Tuile croquante de brioche
Betterave en acidité
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et truffe

Potimarron rôti au miel
Crémeux de panais à l'huile de cacahuète
Brisure de feta

PLAT AU CHOIX

Coeur de rumsteck aux éclats de marrons
Crémeux de panais
Crème de morilles
Jus de viande
Potimarron rôti

Médaillon de lotte cuit dans un beurre d'herbes
Crémeux d'haricots coco au citron confit
Ciboulette
Aïoli

Crémeux d'haricots coco au citron confit et ciboulette
Marrons grillés
Potimarron rôti

DESSERT AU CHOIX

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%

Buchette Vanille Pecan
Biscuit noisette du Piémont
Croustillant praliné noisette pécan
Confiture de lait maison et mousse à la vanille de Madagascar

BOISSONS AU CHOIX

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

Une boisson chaude

PURE BRAISE
RESTAURANT