

Le menu de Fêtes

En Sept Temps

Préludes

Préludes de fêtes

Amuse-bouche

Elégance de topinambour et châtaigne, foie gras cuit au sel, poivre et épices

Entrée

Noix de Saint-Jacques snackée, céleri et truffe fraîche

Poisson

Saint-Pierre rôti au beurre, quelques légumes croquants, bouillon de homard / coco / citronnelle

Viande

Filet de bœuf grillé, variations de pommes de terre, jus de veau à la truffe

Fromage

Brie mûré à la truffe, confiture de coing acidulée

Dessert

Mini bûche façon Mont-Blanc, vanille, crème de marron et meringue craquante

75€ TTC

Ce menu est exclusivement disponible sur place pour le 24 et le 31 décembre.

Le prix indiqué est le prix par personne

