

Repas de fêtes

Menu 39€

Entrées 18€

Mosaïque de saumon gravlax en feuille nori,
chou-fleur et fruits de la passion

ou

Pressé de foie gras de canard, chutney d'ananas

Plats 25€

Tronçon de bar farci aux coquillages, graines de
quinoa et safran

ou

Suprême de pintade aux morilles, purée truffée,
légumes racines

Dessert

Bûche aux choix

Les garnitures seules (portion 180g)

Poêlée de légumes au lard et marrons 2.50€

Gratin Dauphinois 3.50€

Gratin Dauphinois aux cèpes 4€

Dessert

Bûches 8/10 personnes

La Mont blanc:

Mousse de marron au vieux rhum, biscuit
financier pistache, confit de cassis, marron glacé

45€

La Chocolat noisette:

Mousse chocolat noir 60%, crèmeux praliné
noisette, biscuit brownie, glaçage cacao miroir

48€

L'exotique:

Mousse mangue, compotée d'ananas
caramélisés, crèmeux fruits de la passion,
biscuit noix de coco

45€