

Menu de Fêtes

49€* /pers.

Entrées

Foie gras mi-cuit, potimarron, chutney poire,
mâche, brioche toastée

ou

Noix de Saint Jacques, crème de topinambour,
épinards, vinaigrette vanille/passion

Plats

Filet de bœuf charolais grillé, purée de pomme de terre
à la moutarde à l'ancienne, légumes rôtis, jus corsé à la truffe

ou

Pavé de turbot fondant, purée de céleri à la vanille,
poireaux grillés, beurre blanc au champagne

Desserts

Poire pochée vanille/gingembre,
granité clémentine, mousse citron vert

ou

Macaron chocolat/praliné,
ganache chocolat blanc

Un choix unique pour l'ensemble des convives vous sera demandé au plus tard une semaine avant.