



Menu de fin d'année

Amuses bouche

Macaron à la truffe 3, 13
Mini parfait de cèpes façon crème brûlée 1, 3, 7

Entrées

Carpaccio de gambas, vinaigrette passion-citronnelle, pickles de légumes, radis et segments de pamplemousses 2, 12, 13

Œuf parfait à 64°C, tartare de champignons, velouté de persil, croquant de pain et purée de céleri truffé 1, 3, 7, 9, 13

Plat

Filet de canette en basse température, salsifis rôti, jus de viande à la Provençale, pomme Anna et popcorn au thym 7, 9, 12, 13

Dessert

Entremet orange-passion, biscuit joconde, croustillant de riz et praliné noisettes 1, 3, 7, 8

Mignardises

Truffes maison au chocolat noir 3, 7
Financiers aux amandes 1, 3, 7, 8, 13

Prix hors boissons pour minimum 12 personnes :

65€/personne pour un 3 services
80€/personne pour un 4 services
95€/personne pour un 6 services

Menu proposé de novembre à janvier inclus.



Menu de fin d'année végétarien

Amuses bouche

Macaron à la truffe 3, 13
Mini parfait de cèpes façon crème brûlée 1, 3, 7

Entrées

Carpaccio de céleri, salade croquante de fenouil à l'orange et
pickles de légumes 9, 12
Œuf parfait à 64°C, tartare de champignons, velouté de persil,
croquant de pain et purée de céleri truffé 1, 3, 7, 9, 13

Plat

Risotto de fregola végétal, crème de gorgonzola et copeaux de
châtaignes 1, 3, 7

Dessert

Entremet orange-passion, biscuit joconde, croustillant de riz et praliné
noisettes 1, 3, 7, 8

Mignardises

Truffes maison au chocolat noir 3, 7
Financiers aux amandes 1, 3, 7, 8, 13

Prix hors boissons pour minimum 12 personnes :
65€/personne pour un 3 services
80€/personne pour un 4 services
95€/personne pour un 6 services

Menu proposé de novembre à janvier inclus.