

# Menu de fin d'année

## *Coupe de Champagne et Amuse-bouche*

Macaron au foie gras et figue confite (3, 7, 8, 13)  
Mini tartelettes de moules au curry (1, 3, 7, 9, 13, 14)

## *Entrées*

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux d'avocat, mangue et vinaigrette yuzu (7, 12, 13, 14)  
Œuf parfait à 64°C, bouillon de cèpes, pleurotes, épinards et céréales torrifiées (3, 7, 9, 12, 13)

## *Plat*

Suprême de volaille jaune aux morilles, jus réduit, mousseline de panais truffé (1, 7, 9, 12, 13)

## *Dessert*

Bavarois chocolat blanc-citron, dacquoise yuzu, coulis de concombre au basilic  
et tuile de pignons de pin (1, 3, 7, 8, 13)

## *Café, Thé et Mignardises*

Truffes maison au chocolat noir (7)  
Mini-financiers à la noisette (1, 3, 7, 8, 13)

Menu 3-services\* : 65€

Menu 4-services\* : 80€

Menu 4-services avec amuse-bouche et mignardises\* : 95€

\*Prix hors boisson

Menu complet incluant les vins : 115€



# Menu végétarien de fin d'année



## *Coupe de Champagne et Amuse-bouche*

Brouillade d'œuf truffée en émulsion (3,7)

Crème brûlée de petits pois infusés à la menthe(3,7)

## *Entrées*

Carpaccio de céleri, salade croquante de fenouil à l'orange et pickles de légumes (9,12)

Risotto de fregola végétal, crème de gorgonzola et copeaux de châtaigne (1,3,7)

## *Plat*

Wellington de légumes, coulis de salade de blé et salade d'herbes aromatiques (1,3,7,12)

## *Dessert*

Bavarois chocolat blanc-citron, dacquoise yuzu, coulis de concombre au basilic et tuile de pignons de pin (1,3,7,8,13)

## *Café, Thé et Mignardises*

Truffes maison au chocolat noir (7)

Nougat tendre aux pistaches (3, 8)

Mini-financiers à la noisette (1, 3, 7, 8, 13)

Menu 3-services\* : 65€

Menu 4-services\* : 80€

Menu 4-services avec amuse-bouche et mignardises\* : 95€

\*Prix hors boisson

Menu complet incluant les vins : 115€

