



« MENU DU RÉVEILLON DE NÖEL »

25 DÉCEMBRE 2020

45 € / 50 € / 55 €

-Amuse-bouches-

-Entrée-

Gaufre à l'aneth, Saumon écossais « Label Rouge » gravlax, agrumes et poivre de Timut, sucrine, vinaigrette acidulée

ou

Foie gras de Canard « Maison du Puntoun (FR) » mariné au whisky Monkey Shoulder, chutney kumquat, muscade, cannelle

ou

Effiloché de Tourteau aux fruits exotiques et pommes Granny Smith, mayonnaise légère à la Manzana

-Plat-

Suprême de Volaille jaune (FR) farcie aux marrons et aux dattes, pommes Duchesse à la truffe noire, topinambours confits, jus de volaille tranché à l'huile d'olive

ou

Saint-Jacques rôties, purée de pommes de terre rattes montée au beurre demi-sel, jus de veau infusé au poivre de Sichuan, ciboulette

-Fromage-

Sélection de la Ferme Sainte-Suzanne, petit mesclun et vinaigrette aux noix

-Dessert-

Entremets façon torche aux marrons, ganache chocolat blanc, cœur yuzu, brisures de marrons glacés

ou

Entremets fruits rouges et pistache, crème à la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges et crème anglaise à la pistache

Joyeux Noël !!!