

NOËL & NOUVEL AN

MENU FESTIF

90 € par personne

AMUSE-BOUCHE



Foie Gras de Canard de la Ferme des Saturnins

Chutney poire-gingembre rose, cœur pain d'épices et pain toasté



Thon en Tataki au Sésame

Crèmeux d'avocat au yuzu, espuma au Gin de Moselle



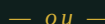
Granité Fraîcheur

Arrosé au Champagne



Médailillon de Chevreuil de Notre Chasse

Mousseline de céleri à la noisette, palet confit à la tonka et jus corsé à la genièvre



Filet de Turbot Rôti au Beurre Noisette

Crèmeux et chips de topinambour, voile de lard de Colonnata, émulsion au Vin Jaune



Assiette de Nos Régions (SUPPLÉMENT 8 €)



PRÉ-DESSERT



Sphère Exotique

Bavaroise mangue, insert ananas-passion & namelaka au combawa



MIGNARDISES

Un acompte de 20 € par personne sera demandé lors de la réservation.

Réservations au 03 87 74 01 23