

Dîner de Noël

Entrée-plat-dessert 58€/pers (Hors boissons)
à partir de 10 personnes

Du vendredi 15 novembre à fin décembre 2024

Hors d'œuvres

Saumon gravlax « Bomlo », condiment de topinambour et gingembre,
huile d'olive vanillée

Ou

Burrata, houmous de chou-fleur, pickles de poire, réduction de vin chaud

Ou

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » (Supp. de 6€)

Suites

Poisson selon la pêche, crémeux de potimarron, noisettes, pamplemousse brulée,
chapelure « Nori », beurre blanc au safran siphonné

Ou

Paleron de veau confit à la livèche puis grillé, céleri-rave en texture,
émulsion aux cèpes

Ou

L'assiette autour des légumes by Nicolas

Fromages (Supp. 9€)

Notre sélection de fromages
4 Sortes

Desserts

La bombe au chocolat de République Dominicaine, glace à la pistache

Ou

Pavlova, mousseline aux épices à pain d'épices, condiment d'agrumes

Prix nets

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie
alimentaire