

Menu de la Soirée du 31 décembre 2025

Les Canailles du Marais

140 € par personne – Soirée DJ Chris Da Goya

Acompte de 50% demandé à la réservation - Rendez vous à 20h

°Cocktail Signature – “Velours de Loire”

Gin Hendrick's, St-Germain, jus de raisin blanc, jus de citron vert, Crémant de Loire

OU

°Mocktail Signature – “Éclat de Loire”

Jus de raisin blanc, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert, pétillant sans alcool

°Pièces cocktail

- Mini tartelette de confit d'oignons et crémeux de foie gras
 - Cromesquis de volaille truffé, jus corsé
 - Mille-feuille de rouget et légumes confits

°Mise en bouche

Cappuccino de haddock fumé, espuma de pomme de terre Agria et ciboulette

°Entrée

Oeuf parfait, fricassée de champignons et crème légère au parmesan, tombée d'épinards

°Poisson

Lotte rôtie au beurre noisette, cromesquis de joue de lotte, mousseline de cerfeuil tubéreux et topinambours, velouté mousseux de homard

°Trou normand

Granitée basilic et vodka infusée au citron

°Viande

Filet de bœuf rôti, jus corsé au cacao amer, mille-feuille de pommes de terre et légumes racines glacés

°Fromage

Brillat-Savarin, crumble noisette et miel de Seine-et-Marne

°Dessert

Pavlova, crémeux vanille et agrume

accompagné de sa coupe de champagne