

# MENU FÊTES 59€ /PERS

MENU : ENTRÉES/ PLATS/ DESSERTS  
BOISSONS COMPRISSES : EAU , VIN , CAFÉ

## *Entrées*

### **OEUF BASSE TEMPÉRATURE**

Crème Potimarron Miso / Magret de Canard Fumé / Croûtons /  
Mélisses

### **FOIE GRAS MI CUIT**

Condiment Mangue Maracuja Piment D'Espelette /  
Pain Brioché

### **SAUMON GRAVLAX**

Crémeux Aneth Citron / Oignons Rouges / Betteraves /  
Suprêmes d'Orange / Baies de Grenade

## *Desserts*

### **BRIOCHE PERDUE**

Crème Anglaise/ Glace Vanille/ Caramel au Beurre Salé/  
Amandes

### **CHEESECAKE**

Citron Vert & Yuzu

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Streusel / Noisettes

### **PAVLOVA**

Fruits de Saisons / Meringue / Crème Tonka

### **GOURMAND**

Riz Au Lait Cacahuètes Caramélisées Caramel Beurre Salé / Mousse Au  
Chocolat Noisettes Concassées Streusel /  
Cheesecake / Pavlova

## *Plats*

### **JOUE DE PORC BASSE TEMPÉRATURE**

Purée de Butternut / Carottes / Petits pois /  
Condiment Épicé Tomaté

### **FILET DE RUMSTEAK ANGUS**

Crème Truffe / Poêlée de champignons /  
Purée Maison

### **DOS DE CABILLAUD**

Selon la Carte du moment

### **SAUMON GRAVLAX**

Crémeux Aneth Citron / Oignons Rouges  
Betteraves / Suprêmes d'Orange / Baies de Grenade / Coleslaw

### **GNOCCHIS**

Poêlée de Champignons / Crème Truffe Parmesan / Brisures de  
Châtaignes / Parmesan

### **RIS DE VEAU**

Cassolette de Ris de Veau/ Crème Champignons/  
Purée Maison