

MENU DE NOEL

55.00 €

En Préambule,

Cappuccino de Cerfeuil Tubéreux, Ecume de Lard Fumé et Noisettes Torréfiées

Terrine de Foie Gras au Pain d'Epices et son Chutney aux Figs

Gambas en Tempura, Jus de Carapaces, Déclinaison Croquante et Végétale

Pause Fraîcheur

« Sorbet Poire William et Eau de Coing à la Vanille Bleue »

Chapon en Deux Façons

Le Suprême Cuisson Douce, Les Cuisses aux Morilles et en Cromesquis
Purée de Topinambours Fumée et Jus Court pour Accompagner

Fromage Blanc à la Crème de Ferme ou Assiette de Fromages Affinés

Demi Sphère Chocolat, Cœur de Cazette
Sauce Caramel à la Fleur de Sel de Saint Molf

Mignardise

MENU DE NOEL

55.00 €

En Préambule,

Cappuccino de Cerfeuil Tubéreux, Ecume de Lard Fumé et Noisettes Torréfiées

Terrine de Foie Gras au Pain d'Epices et son Chutney aux Figs

Gambas en Tempura, Jus de Carapaces, Déclinaison Croquante et Végétale

Pause Fraîcheur

« Sorbet Poire William et Eau de Coing à la Vanille Bleue »

Chapon en Deux Façons

Le Suprême Cuisson Douce, Les Cuisses aux Morilles et en Cromesquis
Purée de Topinambours Fumée et Jus Court pour Accompagner

Fromage Blanc à la Crème de Ferme ou Assiette de Fromages Affinés

Demi Sphère Chocolat, Cœur de Cazette
Sauce Caramel à la Fleur de Sel de Saint Molf

Mignardise