

Noël et Saint-Sylvestre

Mise en Bouche

Crème de Maïs au Dashi / Lomo Bellota Ibérique (1,4,6,7,15)

Entrées

Langouste taillée en cubes / Carpaccio de Radis Red Meat / Confiture de Potiron-Bergamote(1,2,7)

Ou

Dôme de céleri et Cœur de Truffe / Châtaignes / Gel Noisette-Sarrasin (1,7,8)

Ou

Foie gras poêlé / Topinambours caramélisés au miso / Sauce Café-Kombu (1,6,7,15)

Plats

Suprême de Chapon / Shiitakés et Noisettes / Strozzapretis crémeuses à l'Ail noir et Pecorino / Sauce Vin jaune (1,7,8)

Ou

Duo de Homard et Saint-Jacques / Crémeux de Patate douce / Butternut / Sauce Kalamansi-Vanille (1,2,7,14) (suppl. + 10€)

Dessert ou Création fromagère

Crème brûlée au Beaufort / Confiture Poire-Tonka (1,3,7)

Ou

Entremet Mandarine-Spéculoos (1,3,6,7,8)

Ou

Entremet Chocolat-Sarrasin (1,3,6,7,8)

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer
Utilisation de poivre 5 baies

RESTAURANT 5E SAVEUR
À EMPORTER

Amuse-Bouches 6€/pers.

Mini Croque Monsieur à la Truffe
Chou croquant à l'escargot de Bourgogne
Macaron Foie gras / Piment d'Espelette

Saumon et Foie Gras

Réalisés par nos soins

Foie Gras au naturel (250 gr) - 35.00€
Saumon d'Ecosse fumé (250 gr) - 20.00€

Tarifs

Entrée / Plat / Dessert: 58.00€

Entrée / Plat: 45.00€

Plat unique:

Suprême de Chapon / Shiitakés et Noisettes / Strozzapretis
crèmeuses à l'Ail noir et Pecorino / Sauce Vin jaune
30.00€

Duo de Homard et Saint-Jacques / Crémeux de Patate douce /
Butternut / Sauce Kalamansi-Vanille
38.00€

COMMANDE PAR MAIL UNIQUEMENT:
5ESAVEUR.ATRE@GMAIL.COM

DATE LIMITE:

- NOËL: 17/12/2025
- ST-SYLVESTRE: 23/12/2025

RETRAIT DES COMMANDES À MANOM

24/12/2025 10H - 14H

25/12/2025 10H - 11H

31/12/2025 10H - 14H