



Menu Festif

Prix :65,50€

Entrées

Velouté de Potimarron à la truffe et marrons

OU

Foie gras de canard, mitonné d'ananas et fruit de la passion

OU

Gambas juste saisies, mangue marinée au soja et flan à la coriandre

OU

Huitres chaudes au sabayon de cidre, filet de rouget et ceviche de St Jacques

Plats

Tagliatelle de légumes sauce vierge et vert d'épinard au sésame

OU

Quasi de veau sous une croûte de sumac, fine purée de céleri, jus au poivre de Timut

OU

Noix de coquille Saint-Jacques sur une fine purée de topinambour, jus de persil plat, croustillant de lard

OU

Cuisse de Canard rôtie au cidre, duo de pommes

Desserts

Tarte chocolat et sa glace noisette parsemé de noisette torréfié

OU

Macaron menthe Kalamanski

OU

Nage d'hibiscus, pamplemousse et litchis frais, meringue sur son sorbet litchi

OU

Douillons de pommes : pommes enrobées de pâte feuilletée, sauce caramel au beurre salé

Menu servi à table pour un groupe de minimum 30 personnes

Au choix : une entrée, un plat et un dessert, eaux minérales - hors vin

Assiette de 3 fromages : supplément de 4.50 €/ personne