

Emporter vos menus

SPECIAL FETES

31 décembre, 1^{er} et 2 janvier 2021

49 € Mise en Bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert +Fromage 6€ suppl.

- Mise en Bouche
Tartare de Noix de St jacques sur crème verte, caramel de framboise/ betterave
.....
- Pressé de Foie gras mariné au vin de Vouvray moelleux en gelée de passion, chutney de mangue/pomme verte aux épices et yuzu, pain de la Boulangerie « Gauvreau »
.....
- Médaillon de lotte basse température, risotto de panais/céleri, sauce à la chair d'oursin, segment de mandarine
.....
- Pavé de cerf en croute de châtaigne, Polenta aux champignons des bois, sauce grand veneur
.....
- Brie de Meaux farci mascarpone et truffe de CRAY (suppl. 6€)
.....
- Finger ganache chocó N'choc, sablé zestes de clémentine, crème de TONKA, pop-corn

Dernière prise de Réservation le 28/12/20

Paie ment lors de la commande

Sous réserve d'approvisionnement