

Menu Saint-Sylvestre et Jour de l'An

Cocktail :

Koukani

Gin, citron vert et ginger beer bio local. 12 €

Entrées au choix :

Foie gras de canard

*Foie gras, pain d'épices accompagné de figues rôties.
Et d'une compotée d'oignons. 24 €*

Gambas aux poivrons

*Gambas enrobées d'une pâte kataifi
Sur son coulis de poivrons. 26 €*

Poêlée de Saint-Jacques et butternut

*Noix de Saint-Jacques snackées sur une crème de butternut.
28 €*

Plats au choix :

Filet de bœuf

Filet de bœuf préparé en basses températures sous un jus semi-réduit de viande accompagné d'un écrasé de patates douces.

42 €

Saumon en croûte sauce citron

*Pithiviers de saumon garni d'épinards au beurre et d'une duxelle de champignons,
Sauce citronnée façon beurre blanc.*

28 €

Risotto du Chef

Risotto traditionnel italien aux gambas flambées relevé gingembre et citron vert.

36 €

Desserts :

Le Baba

*Le Baba au rhum, fraises fraîches
et chantilly maison. 9 €*

Tiramisu citron

*Tiramisu de façon traditionnelle
dérivé au citron. 9 €*

Tortino pistaches

Gâteau Mi-cuit au chocolat 65% accompagné de sa crème anglaise à la pistache.

9 €

« Une équipe exceptionnelle pour une soirée exceptionnelle. »