

MENU DE NOËL (32€)

“ESPRIT DE FÊTES”

Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi

Prémice

Pain au sarrasin toasté, foie gras maison

Nos entrées

Tartelette croustillante d'escargots et céleri confit,
sabayon au beurre persillé, échalotes frites

OU

Velouté de choux fleur, beurre de coquillages,
herbes fraîches, choux fleur croquants

Nos plats

Quenelle de truite de chez Charles Murgat,
émulsion de bisque de crustacés, poireaux confits puis grillés

OU

Pintade fermière de l'Aube en 2 cuissons, sauce albufera,
mousseline de pommes de terre fumée, pommes gaufrettes

Nos desserts

Sur un biscuit moelleux aux épices, poire pochée, d'autres en sorbet,
crème vanille mascarpone et caramel lacté à la fève de Tonka

OU

Dans l'esprit d'une pavlova, agrumes et crème fouettée,
meringues craquantes, sorbet agrume