



Menu Réveillon de Noël



119€

Cocktail création de Noël

Amuse Bouche

Dans l'esprit d'un mini chou, crème pâtissière au poivre de Madagascar, compotée
mangue/piment, mangue caramélisée, citron caviar

Entrée

Vittelo de dinde, chips de champignons, crumble champignons/pain d'épices, gel sirop
d'érable, bouillon champignons/ truffe

Plats

Saumon Ora King façon Wellington, tombée de cresson et noix de macadamia, poêlée d'Eryngii
et Pois mangetout, mousseline de betterave et fruits rouges, jus d'arêtes crémé aux baies roses

Ou

Selle d'Agneau farcie aux morilles et herbes du jardin, chou romanesco, mousseline sakura au
tonka, navets glacés au miel de baies roses et tuile, chips de patate douce et jus d'agneau au tonka

Pré-dessert

Dessert

Servi avec un rhum arrangé maison

Mousse au chocolat noir, crémeux Gianduja, coulant praliné macadamia, moelleux
beurre noisette à la fleur de sel de St Leu, streusel au cacao

