

Menu de Noël 43 euros

Entrées

Oeuf Mollet Croustillant

poireaux à la flamme, noisettes, reblochon fermier

ou

Veau Français Cuit à Basse Température

sauce tonnato, pickles d'oignons doux, caprons, micro-pousses

ou

Bruschetta de Légumes Racines Vegan et Sans Gluten

légumes couleurs crus cuits, graines germées, fleurs, yellow houmous

-

Plats

Boeuf de 7 Heures Braisé Confit

jus réduit, mille feuilles de pomme de terre croustillant, crème d'Isigny, ciboulette

ou

Risotto Piores, Gorgonzola, Noisettes

radicchio, oignons rouges, pickles, graines germées

ou

Lieu Jaune & Lait de Coco Infusé au Gingembre

légumes couleurs, riz soufflé, aromates

-

Desserts

Cookie Chocolat Caramel Beurre Salé

glace cahuètes

ou

Cheesecake Myrtilles, Citron Vert

sorbet myrtilles

ou

Tiramisu Mascarpone, Café, Panais

poires, noisettes, cacao amer