



# Le Menu Fêtes

servi à l'ensemble des  
convives de la table  
(à partir de 4 personnes)

—  
**sur réservation  
uniquement  
(minimum 48h à l'avance)**  
—

**Framboise « chic »**  
(*Lambrusco, coulis de framboises*)  
Et  
**Amuse-bouche**

## Pour commencer...

**Rocher de foie gras,**  
pain d'épices, chutney d'abricot et figue  
Ou  
**Tiramisu de saumon gravlax,**  
œufs de poisson volant  
Ou  
**Ravioles ricotta épinard**  
à la vapeur d'herbes, bouillon végétal

## Les choses sérieuses...

**Collection de poissons,**  
saveur bouillabaisse, légumes glacés  
Ou  
**Risotto crémeux au vieux parmesan,**  
léger curry de légumes  
Ou  
**Suprême de poulet fermier**  
en ballotine de foie gras, queues d'écrevisses,  
crème de morilles, purée battue au beurre

## Pour bien finir...

**Soufflé glacé au marc de champagne**  
flambé par nos soins  
Ou  
**Finger de forêt noire aux cerises Amarena,**  
crème mascarpone au cacao  
Ou  
**La pomme de Madame Sima,**  
calvados, feuilletage, cheveux d'ange



74 € TTC / personne