



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