Allouvi
RESTAURANT

MENU DU NOUVEL AN 2026-2027

Trois amuse-bouches.

Noix de Saint-Jacques en feuilles de nori, confit acidulé à la clémentine et sésame torréfié.

Turbot et gnocchis à la truffe, crémeux panais et tuile dentelle au café.

Pigeon au lard de Colonnata et topinambours rôtis, coulis de cresson et crème raifort .

Brie de Meaux garni par nos soins aux fruits secs, petit pain brioché maison.

En supplément à 12 euros

Praliné aux noisettes, blancs vaporeux, sorbet aux poires et parfum de cannelle, noisettes caramélisées.

e

Trois mignardises.

Menu à 84 euros.

Accord mets et vins (4 verres de 10 cl) à 28 euros
ou
(5 verres de 10 cl) à 34 euros.

Tous nos plats sont faits maison, glaces et sorbets compris.
Origine des viandes : France

prix nets, service compris - merci de nous préciser toute allergie ou intolérance à l'inscription