



Menu Louis 71€ hiver 2023 (tarifs HT)

A composer - identique pour l'ensemble du groupe



Suggestions festives

› Cubes de saumon marinés, semoule de chou-fleur aux agrumes, herbettes à l'huile d'olive

› Colin en rilette, crémeux de carottes au cumin, salade d'herbettes aux senteurs de truffe



› Velouté de céleri, tombée d'éclats de marrons

› Foie gras en terrine, confit d'oignons, petite brioche - supplément de 14 €* -

› Pavé de rumsteck, jus au poivre, écrasé aux herbes, brunoise de carottes et de navets glacés

› Pavé de saumon au beurre blanc, fondue de poireaux



› Magret de canard, jus de miel, écrasé de chou-fleur, farandole de petits légumes de saison rôtis

› Suprême de pintade, purée de butternut et fricassée de marron et champignons de saison - supplément de 10 € -

Brie de Meaux, salade verte et jeunes herbes

› Pomme en aumônière, caramel au beurre salé

› Cheese cake aux zestes citronnés et compotée de poire au miel



› Duo de mousse de chocolat en cage, crème au chocolat blanc

› Bûchette de notre pâtissier (différents parfums) - supplément de 3 € -

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/2 personnes

Eaux de Royaumont

Café

* pour 20 couverts minimum facturés

