



Menu découverte 71€ hiver 2023 (tarifs HT)

A composer - identique pour l'ensemble du groupe



Suggestions festives

Coupe de Champagne accompagnée de ses 3 canapés

› Crémeux de chèvre, condiments de betterave, salade d'endives rouges

› Crumble de courge butternut, mesclun à la vinaigrette au vin rouge

› Tartare de céleri confit au sésame, crémeux de carottes jaunes, jeunes pousses à l'huile d'olive



› Foie gras en terrine, confit d'oignons, petite brioche - supplément de 18 €* -

› Parmentier de canard confit, jus au thym, spaghettis de navets

› Pavé de lieu noir en croûte, compotée de fenouil au jus d'herbes

› Cœur de carré de porc, écrasé de courges, sommités de chou-fleur rôties aux épices



› Suprême de pintade, purée de butternut et fricassée de marron et champignons de saison - supplément de 15 € -

› Pomme rôtie, Chantilly vanillée

› Crumble aux poires et ganache au chocolat

› Trio au chocolat (moelleux chocolat noir/ganache chocolat lait, crème chocolat blanc)



› Bûchette de notre pâtissier (différents parfums) - supplément de 8 € -

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/3 personnes

Eaux de Royaumont

Café

* pour 20 couverts minimum facturés

