

MENU

Magie de Noël

Le mardi 24 décembre 2024

80. par personne
Service et taxes en sus



La mise en bouche

Tataki de bœuf mariné
radis et concombres croquants, sauce teriyaki

Les entrées

Betteraves Chioggia
roquette, chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc

Gravlax de saumon
crème chantilly salée, citron confit,
vinaigrette yuzu et jeunes pousses

Noix de ris de veau au beurre noisette
pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin Cacao Barry
(Suppl. 7.)

La pause

Marmite fumante
selon l'inspiration du moment





Les principaux

Pâtes lunette aux truffes
légumes rôtis, sauce crémeuse à la moutarde

Filet de morue charbonnière
orge crémeux, kale, tomates et
choux de Bruxelles au beurre nantais

Rouelle de volaille farcie de canard
carottes nantaises glacées au miel, polenta crémeuse,
sauce acidulée à l'érable

Bœuf confit
asperges, choux de Bruxelles et kale
poêlés au beurre de moutarde de Meaux,
pommes de terre crémeuses, jus de veau corsé

Carré de cerf rôti
pommes de terre Gabrielle au gras de canard,
légumes du marché, sauce bigarade
(Suppl. 21.)

Assiette de fruits de mer
crevettes, pétoncles, queue de homard,
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail
(Suppl. 35.)

Les desserts

Délice choco-orange
Mousse au chocolat et à l'orange confite

Gâteau aux épices
Sauce au caramel et à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille
Fruits de saison et biscotti aux canneberges

Panaché de fruit frais
Fruits du marché apprêtés

