



# Menu de Noël



Dîner du 24 décembre | Déjeuners du 25 et 26 décembre

90€ par personne  
Menu enfant disponible 20€

## Amuse-bouche des Chefs

Tian de légumes d'hiver sur un sablé, nage de livèche



Noix de Saint-Jacques rôtie, déclinaison de panais,  
émulsion au beurre blanc vanillé

*option végétarienne*

Oeuf frit façon meurette végétarienne



Suprême de chapon poché basse température,  
mille-feuille de pommes de terre, petits légumes de saison,  
sauce au vin jaune et champignons

*option végétarienne*

Steack de chou-fleur, crémeux de pois chiche et tahin,  
moutarde à l'ancienne, pickles



*supplément fromage 6€*

Camembert et son insert maison noix et poire,  
chutney de poire, pain toasté



Pré-dessert : Minestrone de fruits pétillants

Perles de Noël Mangue - Safran - Yuzu

Touche finale, gourmandises sucrées

## Accords boissons

Accord mets et vins 33€ 1 cocktail création et 4 verres de vin

Accord mets et sans alcool 25€ 5 créations végétales

*Menu élaboré à partir des produits des fermes bio de notre collectif*

**Kooma**

