



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

