



Menu du Nouvel An

Dîner du 31 décembre

90€ par personne
Menu enfant disponible 20€



Amuse-bouche des Chefs

Ravioles de betterave crue et cuite,
houmous de betterave et jus corsé de betterave



Gravelax de Bar au sel d'agrumes, blinis,
suprême d'agrumes, gel d'agrumes

option végétarienne

Oeuf frit façon meurette végétarienne



Rouelle de Pintade farcie, spaghetti de courge, espuma et chips

option végétarienne

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



supplément fromage 6€

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



Pré-dessert selon l'inspiration du chef pâtissier

Trio de gourmandises : choco cahouète, lemon curd en transparence,
tartellette croustillante litchi poire sésame, et boule de glace création du Nouvel an

Bouchées douceurs des pâtissiers

Accords boissons

Accord mets et vins 35€ 1 cocktail création, 3 verres de vin et 1 coupe de crémant

Accord mets et sans alcool 25€ 4 créations végétales et 1 coupe pétillante

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

Kooma

