



# 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

