MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

– AMUSE-BOUCHE DE LA MAISON –

ENTRÉES

Poitrine de porc cuite lentement, laquée au tonkatsu, avec shiitake poêlé, crème de panais, chou blanc et pomme verte

ou

Saumon mariné à l'orientale avec crème à l'aneth, salade frisée et radis

ou

Crème de potiron avec tempura d'enoki, mayonnaise aux noisettes et citron vert

PLATS INTERMÉDIAIRES

Joue de porc avec céleri-rave et fromage affiné

ou

Little Gem grillée avec écrevisses, mayonnaise aux crustacés, tomates confites, pamplemousse et croustillant de brioche

ou

Céleri-rave fumé avec olives Kalamata, crème à l'ail, beurre blanc aux noisettes et croustillant de céleri-rave

PLATS PRINCIPAUX

Canette légèrement fumée avec chou rouge, pommes fondantes, croustillant de chou kale et jus aux épices

ou

Flétan poêlé avec moules, beurre blanc au champagne, crumble de chorizo, mousseline de pommes de terre à l'aneth et poireau fondant

ou

Topinambour rôti avec risotto au safran, crème de yaourt et feta, grenade et graines de courge

DESSERTS

Crémeux à la pistache avec sablé, cranberries et glace à la vanille

ou

Crémeux au chocolat blanc et à la châtaigne avec coulis d'argousier, poudre de café et croustillant de châtaigne

ou

Assortiment de fromages avec chutney d'oignons, raisins et pain aux noix

Menu 4 services au choix – 73,50 € p.p. (hors boissons)
Veuillez noter que des modifications peuvent être apportées en fonction de la disponibilité des ingrédients.

DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR