

Menu de Noël Chabot

- Amuse-bouche de la maison -

ENTRÉES

Tartare de bavette de veau avec crème de jaune d'œuf, nori
et vinaigrette au chipotle

ou

Kingfish brûlé, gelée de dashi, shiitake fumé
et croustillant de tempura au wasabi

ou

Raviolis farcis aux châtaignes et pistaches,
pesto de pistache et sauge, croustillant d'enoki

PLATS INTERMÉDIAIRES

Ballottine de pintade avec jus aux champignons des bois,
pleurote sautée et croustillant à la moutarde

ou

Langoustine avec mousse de crustacés,
crème de chou-fleur et petits bouquets

ou

Tartare de betterave rouge avec croustillant de fromage de chèvre,
crème de chèvre, balsamique et amande fumée

PLATS PRINCIPAUX

Filet de sanglier avec sauce au vin rouge, Pommes Anna et
choux de Bruxelles sautés au lardo

ou

Turbot et coques avec jus au vin blanc,
pommes de terre grenailles et légumes en julienne

ou

Potiron rôti avec sauce au Saint Agur (fromage bleu),
crème de potiron, cacahuètes caramélisées et pommes Roseval confites

DESSERTS

Parfait au spéculoos, yuzu-caramel, poire pochée et chocolat blanc

ou

Assortiment de fromages avec pain

Menu 4 services au choix – 72,50 € p.p. (hors boissons)

Veuillez noter que des modifications peuvent être apportées
en fonction de la disponibilité des ingrédients.

Joyeux Noël!