

LE
Menu des Fêtes

59 €

Entrée

Marbré de foie gras de canard français
au cacao, pain d'épices
et marmelade au citron de Menton

Plat

Noix de Saint-Jacques, déclinaison
de céleri-rave, beurre nantais
à la marmelade de citron de Menton

Dessert

Tarte Tatin aux pommes,
confit pomme-olive et crème vanille



A L'ÉPICERIE
RESTAURANT EXPERIENCE

Menu unique du 25/12 et 01/01 midi, hors boisson.

LE
Menu du Réveillon

99 €

Mise en bouche

Panna cotta à la betterave,
gravlax de saumon et Granny Smith

Entrée

Marbré de foie gras de canard français au cacao,
pain d'épices et marmelade au citron de Menton

Plat

Noix de Saint-Jacques, déclinaison de céleri-rave, beurre
nantais à la marmelade de citron de Menton

Fromage

Sélection de notre maître fromage,
accompagné de mesclun

Dessert

Tarte Tatin aux pommes,
confit pomme-olive et crème vanille



A L'ÉPICERIE
RESTAURANT EXPERIENCE

Menu unique du 31 décembre, accompagné d'une coupe de Champagne.