

Au coin des Halles

— R E S T A U R A N T —

Menus du jour de Noël & Déjeuner du Nouvel An

Foie gras de canard mi-cuit | coing & magret de canard fumé | tuile de pain épicé
ou
Gravlax de saumon Bömlö | butternut & fruits de la passion | blinis aux perles d'harenga



Joue veau fondante | râpée de truffe mélando | topinambour & arabica
ou
Bar sauvage légèrement fumé | lentilles beluga & coquillages | beurre d'huitre



Chèvre frais & affiné de Touraine | mimolette | chutney de fruits exotiques



Sablé au sarrazin & kalamansi | pomelos & clémentine corse | meringue citron
ou
Crème chocolat mi prise | marron confit & brownie noisette | glace café blanc

62 € TTC
(boissons non comprises)

Nous nous réservons la possibilité de modification de ces menus en fonction du marché