

Au coin des Halles

RESTAURANT

Dîner de la Saint Sylvestre

31 décembre 2017

F.G.

Barre de foie gras de canard mi-cuit | pomelos & campari | tuile pain d'épices



Sandre & saumon fumé «le Borvo»

Quenelle de sandre | saumon fumé & œufs de truite



Bar sauvage & caviar

Courge spaghetti | sauce armoricaine



Chevreuril

Epaule confite 7 heures | légumes cocotte & fruits rouges aigre-doux | sauce grand veneur



Fromage & truffe

Chèvre frais de Touraine | truffe noire melano râpée



Clémentine Corse & dattes Medjoul

Pain de gènes à la mandarine | mousse chocolat blanc & menthe | nougatine sésame



Chocolat

Barre chocolatée mi-amer & marron confit | nashi & fève Tonka

105 € TTC

(boissons non comprises)

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

Pensez à commander pour vos fêtes :

Terrine de foie gras maison au naturel

Saumon fumé