

Au coin des Halles

RESTAURANT

Dîner de la Saint Sylvestre

31 décembre 2018

F.G.

Foie gras de canard mi-cuit | coing & magret de canard fumé | tuile de pain épice



Bar sauvage & caviar

Aiguillettes de bar légèrement fumé | lentilles beluga & caviar d'Aquitaine | crème de cresson



Saint -jacques & langoustine

Artichauts & pommes | moules & curry Madras



Veau & truffe

Joue veau fondante | râpée de truffe mélangée | topinambour & arabica



Fromage

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



Agrumes

Sablé au sarrasin & kalamansi | pomelos & clémentine corse | meringue citron



Chocolat

Crème chocolat mi prise | marron confit & brownie noisette | glace café blanc

109 € 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