

Au coin des Halles

RESTAURANT

Menus du jour de Noël & Déjeuner du Nouvel An



Foie gras de canard mi-cuit au naturel | chutney ananas & safran de Touraine

ou

Ceviche de Saint-Jacques & avocat | vinaigrette de homard

Joue veau en cuisson douce | racines d'hiver | parmesan & truffe noire mélando | porto rouge

ou

Bar sauvage cuit sur peau | persillandre & pleurotes Bio | caviar français

Brie de Meaux affiné à la mascarpone & vanille

Boule de Noël glacée | passion & yuzu

ou

Forêt noire | chocolat | café blanc & acérola



68 € TTC

(Boissons non comprises)

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

