Menu du 31 Décembre 2026

Amuses-bouches:

-Velouté de maïs, copeaux de truffe et pop corn salé
-Croquette de pomme de terre, mousse de fromage frais et boeuf Wagyu
-Crevettes grises sautées à l'ail, sauce Hollandaise

Pré-entrée

Terrine de foie gras mi-cuit, gelée de coing, brunoise de pomme verte et focaccia aux graines de courges

Entrée

Pain perdu, chaire de crabe effilochée, fenouil croquant, crème de corail et Arenkha

Pause Glacée: Sorbet poire, espuma verveine

Plat

Filet de canette rôti en croûte de noisette, déclinaison de céleri-rave, pomme de terre éventail, jus corsé au poivre de Sichuan

Fromages

Assiette de Brie truffé
Ou Faisselle de fromage blanc crème

Dessert

Ecrin de meringue, chocolat au lait et coeur cassis, compotée de poire

Gourmandises à partager pour le pti'déj du lendemain

Mendiant amande et pistache
Biscuit zébré
Biscuit génoise, marmelade orange

80.00€ TTC

LE PETIT MEUNIER
RESTAURANT