

Menu du 1 Janvier 2026

Cocktail du jour de l'an: Gin, crème de mandarine, crémant 7.00€ en sup.

Amuses-bouches:

- Oeuf de caille poché, crème de topinambour à l'huile de truffe
- Gyoza croustillant au poulet, sauce sambal
- Gambas panée et mayonnaise à la mangue

Entrée:

Terrine de foie gras mi-cuite, gelée de griotte au porto, brioche toastée

Ou / Et

Grosse raviole de homard et tomate confite, crème de corail et Arënkha

Pause glacée: Sorbet poire et champagne

Plat:

Chapon fermier farci aux cèpes, jus au vin jaune, mousseline de panais à la vanille et oignon des Cévennes rôti

Fromage: Brie truffé, confiture de coing, fruits secs

Ou

Faisselle de fromage blanc crème ou miel

Dessert: Grain de café au tiramisu

Gourmandises à partager pour le pti' dej du lendemain

Granola chocolat blanc et orange confite, quatre quart au citron,
petit pot de gelée de coing

65.00 € ou

78,00€ Ttc avec les deux entrées

Hors boissons



LE PETIT
MEUNIER
RESTAURANT