Menu de Noël

kir mandarine ou jus de fruit servi avec ses mises en bouche:

-Crème brûlée de potimarron et foie gras

-Gyosa de volaille de Bresse et homard

-Oeuf de caille poché, crème de topinambour, huile de truffe

Entrées

Conchiglionis farçis au saumon frais et fumé,
crème de petits pois à la menthe

Ou

Pressé de foie gras et cuisse de canard confite, servi tiède,
confiture d'oignons

Plats

Chapon fermier farci aux cèpes, jus au porto,
mousseline de panais et oignon doux rôti

Ou

Gambas snackées, arancinis au safran,
coulis de carotte à l'ail, légumes d'hiver

Fromages

Brie truffé, gelée de coing (en supplément 5€)

Desserts

Grain de café au tiramisu, glace mascarpone

Ou

Sphère de chocolat noir à l'ananas, sauce caramel au beurre salé

Une bouteille de vin pour 4 personnes
" Voir sélection du moment"

LE PETIT MEUNIER
RESTAURANT

50.00€ TTC