Menu de fêtes

Jusqu'au 21 janvier 2027

Amuse-bouche

Saint jacques Bretonnes snackées*
Emulsion langoustine absinthe & citron confit
gel mangue acidulé, crémeux de choux fleur au
Vadouvan, pickels doux de choux fleur au gingembre

OU

Foie gras de la Ferme des Saturnins
Au pommeau de Normandie, céléri & Granny-Smith,
brioche toastée

Dos de saumon Bømlo en deux textures*
Dos grillé & quenelle farce fine
gnocchis de pomme de terre truffés, céleri fumé
émulsion & beurre blanc au Verjus.

OU

Canard des Saturnins en deux façons
Magret grillé & cuisses en tajine
Purée de carotte au carvi, gel kumquat
endives braisées, sauce Albuféra au foie gras

Finger de Noël*
Caramel beurre salé, mousse caramel,
crémeux spéculos, poire & cannelle

OU

La noix de coco
Mangue & yuzu, crumble coco

En option : l'assiette de fromage (supp.6€)
servie en deux saveurs (fromages de Moselle)

57€
La formule
3 plats

*Allergènes :
Saint-Jacques : mollusque, lactose, céleri, sulfites, crustacés
Saumon : poisson, gluten, oeuf, lactose, céleri, soja, sulfites
Finger : lactose, oeuf, gluten, fruits à coque