

Dîner de Noël



MISE EN BOUCHE

Pani puri d'escargot, chlorophylle de persil

ENTRÉE

Terrine de foie gras au Porto
Chutney ananas/tamarin, toast brioché aux épices

PLATS

AU CHOIX

Légume rôtie à la fleur de sel, émulsion de citron caviar
Risotto crémeux à l'encre de seiche saveur Kaloupilé
Bouton d'artichaut glacé au vin de Cilaos

OU

Ballotine de poulet farcie aux marrons, jus corsé à la truffe blanche
Courge braisée miel et curcuma
Pommes de terre Darphin

DESSERT

Boules de neige coco coeur passion sur biscuit la rouroute
Tartare de mangue José/Ietchi
Coupe de bulles

TARIFS

Adulte : 59€
Enfant (moins de 12 ans) : 32€ (plat + dessert)
Prix TTC, hors boissons

Informations et réservations : 0262 611 611