



# Menu de Noel

BOUCHÉE

## Maki de concombre

Saumon fumé et fromage frais

## Mini tartelette

Artichaut, ricotta et tomate séchée



ENTRÉES

## Raviole de riz aux langoustines

Kumquat et basilic thaï, écume de bisque au pamplemousse

## Ris de veau Rossini

Crème de châtaigne au poivre noir de Timut et éclats de noisettes torréfiées, salade d'herbes

PLATS

## Poulpe grillé

Espuma de chorizo assado, croutons de pain de campagne au piment

## Boeuf Wellington à la crème de truffe

Poêlée de trois champignons et pommes allumettes, jus de viande réduit



DESSERTS

## Buchette gourmande

Caramel beurre salé et pomme Granny Smith rôtie au romarin

## Tartelette renversée

Insert passion, dôme coco et sorbet citron



# 89€