

## **Menu pour les fêtes de fin d'année à 54€**

### **Entrée**

Dans l'esprit d'un sushi de saumon fumé et moules de bouchot

Ou

Suprême de pintade sur un toast de blé noir, condiment fruité et salade mesclun

Ou

Terrine de foie gras et brioche maison, variation autour des agrumes

### **Plat**

Filet de Saint-Pierre, purée de chou-fleur, carottes au jus de clémentines

Ou

Carré de veau, texture de panais de la maison « Kirsch » et sarrasin torréfié

Ou

Noisette de biche, purée de potimarron, compotée de chou rouge, polenta aux pignons de pins et sauce grand veneur

### **Dessert**

Bûche glacée

Ou

Pain perdu de pain d'épices, ananas confit, sorbet mandarine et émulsion de citrons verts

Ou

Assiette de fromages affinés