

MENU NOUVEL AN 2022-2023

97 EUROS PAR PERSONNE

Mise en bouche

Tartare de Dorade et Mangue, chantilly citron vert

1^{ère} Entrée

*Carpaccio de Noix de Saint Jacques à l'huile d'Argan et grenade,
Salade d'herbes folles et tuile à l'encre de Seiche*

2^{ème} Entrée

*Escalope de Foie Gras poêlée servie sur un velouté de topinambours
À l'huile de Truffe Blanche, émulsion au lait d'Amande*

Prélude du Nouvel an

Sorbet Pomme Verte et Manzana Verde

Plat au choix

*Filet de Turbot, purée de patate douce aux fruits de la Passion,
Carottes fanes, compotée d'aubergines à l'Italienne, crème de cidre*

Ou

*Cœur de Ris de Veau croustillant, pomme Anna, pleurotes,
Mousseline de Châtaignes, réduction au Porto rouge*

Fromage

Brillat Savarin aux amandes et chutney de figues

Dessert

*Opéra façon « Christophe Michalak »
(Moelleux Amande-Café, ganache et glaçage chocolat)
Glace Café Maison et sauce chocolat*

Café MEO et ses douceurs

Cotillons de Minuit