

LES PIÈCES COCKTAIL

La Carotte

Taillée, assaisonnée, sublimée par une mousse végétale de chou violet

Le Radis

Croquant, garni d'une pièce de saumon fumé-maison au bois de hêtre

La Châtaigne

Accompagnée de pleurotes et de volaille marinée, dans un petit pain façon pita

Le Champignon

Cuit dans un moelleux tiède au Comté AOP

LES ENTRÉES

La Clémentine

Foie-gras de canard, sorbet clémentine, serrano croustillant

La Patate Douce

Poke Bowl de riz blanc vinaigré, saumon cru mariné soja, patate douce rôtie, chou kale, radis noir, edamame

Déclinaison végétarienne possible - à la demande

LES PLATS CHAUDS

La Pomme de Terre

L'aligot - saucisse, une spécialité auvergnate, authentique et réconfortante

La Courge

Butternut rôti, oignon rouge, tahini et zaatar

Une recette végétale inspirée par le chef Yotam Ottolenghi

Le Panais

Aiguillettes de volaille, panais et choux rôtis, sauce au Jasnières

LES DESSERTS

Le Chocolat

Une sélection de mousses (noir, lait, blanc) servies dans un cornet gaufre

Le Marron

Une buche marron-cassis, en souvenir des fêtes de fin d'année