

Menu spécial fêtes

RESTAURANT LE MANÈGE



145 € (HORS BOISSON)

CANAPÉS

*Cromesquis de sanglier, condiment carotte-gingembre
Tartelette chaude oignon au balsamique et boudin noir.*

AMUSES BOUCHES

*Oeuf toqué au caviar Sturia, mouillette au beurre d'algues et
sarrasin
Ravioles de homard, émulsion homard, condiment cacahuète
légèrement épicé*

FOIE GRAS DE CANARD

Mi-cuit, déclinaison autour de l'oignon

SAINT-JACQUES

*Juste snackées, crème de panais, émulsion iodée parfumée au
sarrazin*

LE VEAU

*Mariné comme un gibier puis rôti, garniture autour du
potimarron,
jus de viande corsé aux baies de genièvre*

TROU NORMAND

DANS L'ESPRIT D'UN FROMAGE SALADE

DOUCEUR EXOTIQUE

*Tartare de mangue légèrement épicé, moelleux à la noix de coco,
sorbet mangue maison et crémeux vanille mascarpone*

MIGNARDISES

Chocolat noir et cerise

GUIMAUVE CAFÉ