

Œuf à 64°C, émulsion de topinambour, crème d'ail à la vanille

Ceviche de betterave rouges, mayonnaise à la moutarde de cèpes et haddock

OU

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka, condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » (Supp. 8€)

La suite

Paleron de bœuf confit longuement à la bière de Noël et épices à pain d'épices,

potimarron et gremolata

Poisson selon la pêche cuit à la plancha, endives confites, condiment de raisins de Corinthe et jambon forêt noire, chapelure au citron noir de Valence, émulsion grenobloise

Prix nets

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire lors de votre appel pour la commande