

MENU DE FÊTES

24/12 ET 31/12

UNE COUPE DE PROSECCO, AMUSE-BOUCHE,
UN VERRE DE VIN, ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Prix 95€ par personne

ENTRÉES



Vareniki - Véritables raviolis russes, délicatement garnis de foie gras et de cerises, nappés d'une mousse aux champignons et sublimés par une fine pluie de parmesan



Hareng en fourrure - La salade emblématique se réinvente sous forme de rouleaux élégants, elle est découpée en délicats petits rouleaux où bouchée dévoile l'équilibre parfait entre le hareng tendre, les légumes colorés et une touche subtile de crème

PLATS



Steak Roi Alexandre - Steak de bœuf Charolais, mariné au thym et au romarin, cuisson sous vide, nappé d'une sauce onctueuse, composée de crème, bouillon de boeuf, champignons, oignons et moutarde, accompagné de purée verte de pommes de terre aux herbes



Koulibiac Royal - Un feuilleté doré et croustillant, renfermant un filet de saumon tendre, mousseline de noix de Saint Jacques aux épinards frais, le tout subtilement épicé, sur son lit de beurre blanc

DESSERTS



Pavlova à la passion - Un dessert composé d'un disque de meringue au zeste de citron avec purée de fruit de la passion, recouvert d'une crème-cheese à la vanille, saupoudré de sucre pailleté



Medovik Chocolaté - Un gâteau composé de fines couches de biscuit au miel et au chocolat délicatement imbibées et superposées avec une crème légère à base de lait concentré (Sguschenka)

