

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

MENU DE FÊTES

100€

(hors boissons)

Entrées

Wellington végétarien, jus corsé, salade d'herbes

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à l'orange, pistache, Timut

Foie gras de canard, figues séchées, Porto

Plats

Risotto d'épeautre, champignons, jaune d'oeuf confit, truffe, bouillon

Bar, beurre blanc, épinards sautés, purée de pommes de terre

Magret de canard, jus aux airelles, radicchio, purée de céleri fumée

Desserts

Fondant chocolat, praliné de noisette, crème anglaise

Clémentine, brocciu, huile d'olive, sarrasin torréfié, miel

Tarte caramel beurre salé, crème fouettée aux épices

4 SEPTEMBRE

CHIMÈRE

CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE MENU

100€

(drinks are not included)

Starters

Vegetarian Wellington, herbs salad

Scallop carpaccio, orange vinaigrette, pistachio, Timut pepper

Duck foie gras, dried fig, Port wine

Plates

Einkorn risotto, mushrooms, confit egg yolk, truffle, broth

Sea bass, beurre blanc, spinach, mashed potatoes

Duck breast, cranberry jus, radicchio, smoked celery purée

Desserts

Chocolate fondant, hazelnut praline, custard

Clementine, Brocciu, olive oil, toasted buckwheat, honey

Salted caramel tart, spiced whipped cream