UN GOÛT DE NATURE

CUISINE CONSCIENTE & VINS D'AUTEURS

SOIRÉE DJ
DANCEFLOOR APRÈS LE DÎNER

Nœud papillon et robe de soirée de mise

RÉVEILLON DU NOUVEL AN 2027

JEUDI 31 DÉCEMBRE

MENU DU NOUVEL AN

Coupe de champagne incluse

115 € / pers.

139 € avec accord mets et vins

AMUSE BOUCHE

Velours de topinambour, gremolata de champignons et truffe fraîche

ENTRÉES (AU CHOIX)

La raviole de crevette au combava, bisque au lait de coco et curry jaune, vinaigrette passion et granny smith

•

Le cromesquis de ris de veau aux cèpes, crémeux de céleri et jus réduit à la truffe

PLATS (AU CHOIX)

Le filet de veau rosé, millefeuille de charlotte à la truffe Melanosporum et crème de morilles au vin jaune du Jura

•

Le dos de saint pierre rôti, mousseline de panais, poireaux flambés, beurre blanc au champagne et œufs de truite au jus vert

DESSERTS (AU CHOIX)

Le rocher chocolat :
Biscuit feuillantine praliné, mousse au chocolat au lait et noisette

•

Le finger :
Poire confite au sirop de rhubarbe, crémeux à la vanille bourbon et biscuit moelleux aux amandes

UN GOÛT DE NATURE
7 RUE DES CORDELIERS – 77100 MEAUX
09 84 32 67 18 | www.ungoutdenature.fr

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

ACOMPTE DE 50 % DEMANDÉ