

Menu de fêtes à L'élixir des sens

(mercredi 20/12 au vendredi 29/12)

Mises en bouche

Entrées 1 : Rosace de boeuf mariné, pomme reinette au foie gras et figue,
coulis spéculos.

Entrée 2 : St Jacques et langoustine bretonnes, tagliatelles de légumes du sud,
croustillant au merlan, et beurre blanc butternut clémentine.

Entrée 3 : Homard bleu en deux façon : rôti aux herbes et en cannelloni,
sabayon champagne et citron yuzu.

Plat 1 : Filet mignon de biche, croute oignon et pignon de pin grillés,
poires confites, crémeux de courges, mille feuilles de pomme de terre
au reblochon et jus corsé au cacao amer.

Plat 2 : Dos cabillaud, croute à la truffe, sauté de champignons des bois,
et pomme purée aux gambas, sauge et citron confit.

Pré-dessert : Lemon curd au citron kalamansi, sorbet au citron vert
et palet givré au gingembre.

Desserts : * Merveilleux revisité : coque en meringue française, pralin aux marrons
et fruit de la passion, glace au caramel laitier et mousse légère au chocolat au lait.

Assortiment de fromages du chef, petit pain et chutney maison. (+6€)

Menu 3 services 55€

(mises en bouche + entrée 1 ou entrée 2 + plat 1 ou plat 2 + prédessert
+ dessert ou fromages (+6€)) Forfait vins + 26

Menu 4 services 75€

(mises en bouche + entrée 1 + entrée 2 + plat 1 ou plat 2 + prédessert
+ dessert ou fromages (+6€)) Forfait vins + 35€

Menu 5 services 85€

(mises en bouche + entrée 1 + entrée 2 + entrée 3 + plat 1 ou plat 2 + prédessert
+ dessert ou fromages (+6€)) Forfait vins + 40€