Menu du marché

THANKSGIVING

DU 23 AU 27 NOVEMBRE
FROM NOVEMBER 23 TO 27

ENTRÉE *STARTER*

Velouté de potimarron rôti, crème légère aux épices douces,
éclats de noix de pécan torréfiées et huile de courge
Roasted red kuri squash velouté, light cream infused with warming spices,
toasted pecan pieces and pumpkin seed oil

PLAT *MAIN COURSE*

Ballotine de dinde fermière farcie
Farce aux châtaignes et aux herbes, mousseline de patate douce,
pommes grenailles fondantes, haricots verts et jus de volaille aux cranberries
Free-range turkey ballotine stuffed with chestnuts and herbs,
served with sweet potato mousseline, tender baby potatoes,
green beans and cranberry-infused poultry jus

DESSERT

Pumpkin Pie revisitée
Tartelette au potiron épicé, crème légère à la vanille
et noix de pécan caramélisées
A Reimagined Pumpkin Pie
Spiced pumpkin tartlet, light vanilla cream and caramelised pecans

45€ hors boissons | *excluding drinks*

Tous nos plats sont faits maison par le Chef et son équipe. Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%.
All our dishes are homemade by the Chef and his team. Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.