MENU DES FÊTES

DU 19 DECEMBRE AU 3 JANVIER

Menu complet (Hors boissons) Full menu (excluding drinks) 95€	Menu avec accord mets & vins (1 coupe de champagne, 2 verres de vin) Wine pairing menu (1 glass of champagne, 2 glasses of wine) 135€	ou à la carte or from the menu

ENTREE

Crème de châtaigne, jaune d'œuf confit et truffe noire - 23€
Chestnut cream, confit egg yolk and black truffle - €23

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes et vanille de Madagascar - 26€
Scallop carpaccio with a vinaigrette with citrus segments, and vanilla - €26

PLAT

Ballotine de volaille, crème de morilles et pommes dauphines - 38€
Poultry ballotine, morel cream and pommes dauphines - €38

ou

Filet de turbot, beurre de champagne, caviar oscietre et mousseline d'artichauts - 44€
Turbot fillet with champagne sauce, oscietre caviar and mousseline artichoke - €44

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe noire du Périgord, mesclun à l'huile de noix - 22€
Brie de Meaux with black truffle from Périgord, mesclun salade with walnut oil - €22

DESSERT

Entremets poire-caramel et financier aux noisettes - 15€
Pear and caramel entremets with hazelnut financier cake - €15

Bistrot des Fables