BON TEMPS
Brasserie Contemporaine

90€ par personne

Menu des fêtes *5 services*

Dîner du 24 Décembre | Déjeuner du 25 Décembre | Déjeuner du 01 Janvier





Amuse bouche
La coquille Saint-Jacques, yuzu et sarrasin,
taboulé de choux fleurs acidulé

Le foie gras de canard de la Maison Morille
En pressé et poire confite au Pineau des Charentes,
chutney de poire au poivre Timut

La Truite Ikejimé de la Maison Bellet
Confite et beurre monté au pinot noir,
écume de coquillages et topinambour

La Poularde de sélection
En ballotine, compression de pomme de terre au diamant noir
et châtaignes glacées, sauce poulette

Le Vacherin aux agrumes
Meringue croustillante, crème à la mascarpone et sorbet clémentine

Mignardises

Grégory Contanceau