

Formule Prestige

Joy
PASTRY

EMM
MALONGA

automne/hiver

AMUSE-BOUCHE

Créer sur mesure selon nos envies, un
mélange entre cuisine et pâtisserie

ENTRÉE

Velouté de butternut rôti,
croûtons à l'ail,
éclats de châtaigne



LA PAUSE

Un shoot pour rincer le palais !

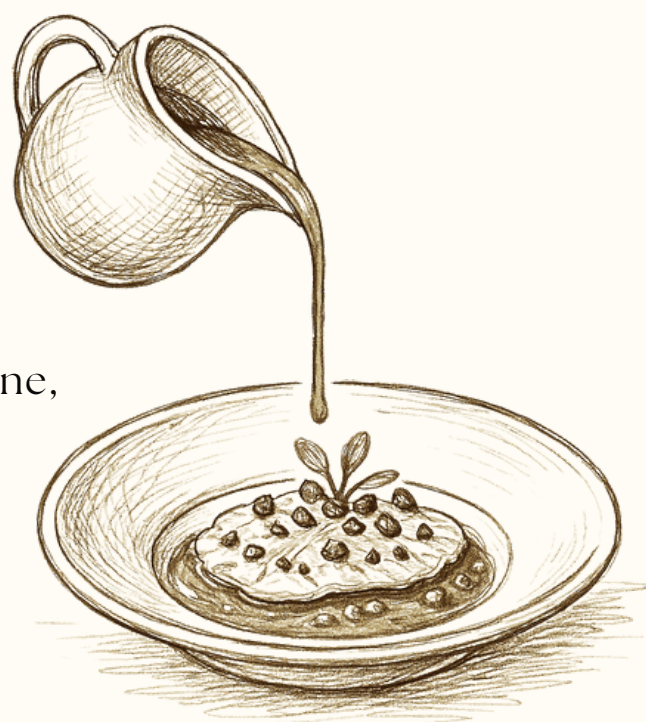


PLAT

Suprême de volaille fermière,
mousseline de betterave,
compotée d'échalote à la vanille,
jus de volaille réduit

DESSERT

Mousse cheesecake crue à la châtaigne,
Miel de sapin
et citron noir



Le vin



Blanc — Sec & aromatique (Atlantique)

Rouge — Léger & fruité (Fleurie)

Rosé — Sec & frais (Atlantique)

