MENU DE NOËL VÉGÉTARIEN

Bouchées apéritives

Le navet safrané
Palet de navet lactofermenté, confit lentement au safran du Domaine Cazotte, bouillon d'algues et écorces d'agrumes.

Le topinambour aux notes torréfiées
Topinambour rôti, mousseline au café d'orge breton, praliné de noisette et éclats croustillants.

Le céleri truffé
Céleri pressé à la truffe noire Mélanosporum, céleri branche délicatement confit, mousseline au Beaufort et jus réduit de céleri.

Rafraîchissement

Notre vision du Mont-Blanc
Désucré, mais toujours aussi gourmand.

Mignardises

Menu : 95€
Accord mets et vins 55 €