

Restaurant La Halle

DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

COUPE DE CHAMPAGNE



APERITIFS

L'eau: Gravlax de saumon coco

L'air: Eau de faisselle en shot

Le feu: Lard de colonata sur pierre chaude

La Terre: Escargots et beurre truffé



AMUSE BOUCHE

Crèmeux de céleri rave et anguille fumée



ENTRÉES

Terrine de foie gras au cacao, chutney poire-hibiscus



Rencontre subtile entre l'huître et le kiwi



PLAT

Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de courge, crèmeux de barbe
ou

Ris de veau, truffe et topinambour



FROMAGE TRAVAILLÉ

(supplément 8€/personne)

Mousse légère au Bleu de Sassenage, poire et betterave



DESSERT

Accord sapin, fève de tonka/vanille et spéculoos



MIGNARDISES

Restaurant La Hotte

DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

MENU À 95EUROS / PERSONNE



LES 7 TEMPS

COUPE DE CHAMPAGNE

APERITIF

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE 1

ENTRÉE 2

POISSON OU VIANDE

DESSERT

MIGNARDISES



FROMAGE

SUPPLÉMENT 8€/PERSONNE



ACCORD METS ET VINS

SUPPLÉMENT 50€/PERSONNE