

LA BELLE MEUNIÈRE

Menu de Fêtes à emporter

24, 25 & 31 DÉCEMBRE 2019
1ER JANVIER 2020

- 49 € -

FOIE GRAS DE CANARD (15,90€)

EN VERRINE, COING ET SAUTERNE,
BRIOCHE AU PAIN D'ÉPICES

SAIN T JACQUES (17,90€)

EN CARPACCIO, VINAIGRETTE DE TRUFFES,
PULPE DE PANAI S, NOISETTES

GAMBAS ET PINCES DE CRABES (19,90€)

LAQUÉES AUX ÉPICES THAÏ,
PATATES DOUCES ET FRUITS EXOTIQUES

LA DINDE NOIRE BIO (19,90€)

EN DODINE, AUX CÈPES D'AUVERGNE,
CHÂTAIGNES ET PETITS LÉGUMES OUBLIÉS

BÛCHE (5,90€)

LA CHOCOLAT GRAND CRU «PUR GUANAJA»,
POIRE, CARAMEL ET GINGEMBRE
OU
LA COCO, PASSION ET ANANAS

LA BELLE MEUNIÈRE

Menu de Noël et du 1er Janvier

- 75 € -

FOIE GRAS

POCHÉ AU MUSCAT DE NOËL,
DATTES, GRENADE ET PISTACHES

TURBOT RÔTI

CÉDRAT, VANILLE ET POIVRE DE JAVA

SUPRÊME DE DINDE ROUGE BIO

AUX TRUFFES D'AUVERGNE,
CROQUETTE DE MARRONS GLACÉS

BRIE DE MEAUX

CARAMEL AUX POIVRES RARES

COMME UN MILLEFEUILLE

ANANAS VICTORIA, COCO, PASSION ET VANILLE

Menu de la St Sylvestre

RESTAURANT LA BELLE MEUNIÈRE

LE CAVIAR

Chou-fleur, citron noir et condiments

L'HUÎTRE CHAUDE

Praliné cèpes, émulsion foie gras

LA SAINT JACQUES

Fumée, châtaignes et truffe noire

LE BAR SAUVAGE

Champagne rosé, pomelo et baies sansho

BŒUF WAGYU

Saké, prunelles sauvages, ail noir et radis

BRIE DE MEAUX

Caramel aux poivres rares

LE CHOCOLAT

Grand cru, marrons glacés et vieux Cognac

YUZU ET MANGUE

En raviole, coriandre fraîche et combava

120€ LE MENU OU 180€ AVEC ACCORD METS ET VINS