

Le Patio



Menu du 31 Décembre 115 €



Réveillon 2022

- Cromesquis d'escargots au beurre d'ail.
- Cannelloni de crabe au radis daïkon et kalamansi.
- Sablé parmesan au curry et dôme de chèvre.

Terrine de foie gras mi cuit, chutney de pommes aux baies de timut et gingembre.
Brioche grillée aux graines.

Noix de st-jacques du boulonnais juste saisies, déclinaison autour du topinambour et noisettes.
Fumet de barbes à la truffe.

Filet de veau cuit en basse température, pannequet d'épinards au jarret confit et champignons.
Jus réduit aux morilles.

Camembert du boulonnais truffé, pâte de coing et salade de mâche.

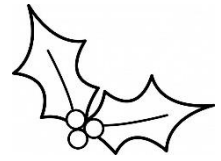
L'entremet Gianduja clémentine de corse dans l'esprit d'une marquise et son sorbet.

Les mignardises du réveillon.

Le Patio



Menu du 1^{er} Janvier 79€



Nouvel An 2023

- Cromesquis d'escargots au beurre d'ail.
- Cannelloni de crabe au radis daïkon et kalamansi.
- Sablé parmesan au curry et dôme de chèvre.

Noix de st-jacques du boulonnais juste saisies, déclinaison autour du topinambour et noisettes.
Fumet de barbes à la truffe.

Filet de veau cuit en basse température, pannequet d'épinards au jarret confit et champignons.
Jus réduit aux morilles.

Pré dessert exotique.

L'entremet Gianduja clémentine de corse dans l'esprit d'une marquise et son sorbet.

Les mignardises de la nouvelle année.