

NOUVEL AN BURLESQUE À LA B.M.



LE MENU

AMUSE-BOUCHE

Verrine de topinambour – lentilles vaudoises – truffe noire

ENTRÉE

Gravlax de saumon d'Ecosse mariné par nos soins
sauce légère à l'aneth et raifort

ou

Ceviche de daurade de Corse au citron vert

SECONDE ENTRÉE

Noix de Saint Jacques à la plancha – sauce au Champagne
riz noir – fenouil croquant – pousses d'épinards

ou

Tartare de veau au lard de Colonnata et parmesan

PLAT

Filet de veau fermier cuit en basse température aux morilles
carottes fanes – panais – cardons de la ferme du Taulard
gratin de pommes de terre

ou

Ravioli de chez Mauro à la ricotta et truffe noire du Périgord
crème – parmesan – pousses d'épinards

DESSERT

Le tout chocolat

Des options végétariennes seront proposées le jour-même.