



MAISON HELER

MENU NOËL

réservation obligatoire

Tartelette végétale

Terrine de foie gras de canard, porto rouge, chutney
ou
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Granité à la Chartreuse

Dos de cabillaud rôti, purée truffée, émulsion au champagne
ou
Filet de bœuf Rossini, gâteau de pommes de terre, jus corsé

Soufflé au chocolat, crème glacée vanille de Madagascar
ou
Pavlova aux agrumes, sorbet bergamote
ou
Assortiments de fromages affinés

Mignardises

65 €

Réservation obligatoire

Menu du Nouvel An

AMUSES BOUCHES

Croustillant de saumon au citron

-

Cornet châtaigne pain d'épices

ENTREE

Foie gras mi-cuit, chutney de poires

ou

Charlotte de pommes de terre, caviar

PLAT

Ballotine de lotte, siphon de châtaigne à la chartreuse, déclinaison de topinambours

ou

Risotto de langues d'oiseaux, émulsion vin jaune du Mont d'Arbois, mimolette à la truffe

FROMAGE

Assortiment de la Laiterie de Metz

DESSERT

Soufflé au chocolat

ou

Déclinaison exotique

