



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

