



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

## AMUSE BOUCHE

Maki de foie gras de canard, kumquat confit

---

## ENTREES

Carpaccio de noix Saint-Jacques, vodka infusée au citron, caviar baeri

Tempura de gambas saveurs exotiques

---

## PLAT

Mignon de veau rôti, queue de homard bleu, bisque corsé

---

## GRANITE

à la chartreuse

---

## FROMAGE

Brie de Meaux, amandes grillées et miel d'acacias

---

## DESSERT

Forêt noire revisitée



135 €

