

L'Atelier des Saveurs *Noeux les Mines*



Guide des fêtes 2019

Restaurant



Un acompte de 30% sera demandé pour toutes réservation

Menu de Noël

75.00€ accord mets et vins / 90.00€ repas au champagne

Cocktail et mise en bouche

Foie gras mi cuit et saumon fumé par nos soins,
tartare de mangue et fruit de la passion, jus de canard

Volaille fermière cuite à basse t°,
embeurrée de choux aux marrons, pomme de terre rattes
confites, coulis de crustacés

Déclinaison de comté d'affinage 8,15,24 et 36 mois,
gelée de savagnin, chutney de fruits et noix

Notre buche de Noël

« chocolat - noix - praliné - orange - passion »

Sur demande anticipée, la volaille pourra être remplacée
par le Filet de bar rôti aux Morilles sauce au vin du Jura

Menu de Saint Sylvestre

80.00€ hors boissons

Foie gras mi cuit,
cru cuit de poire et sorbet, jus corsé au pain d'épices

Saint Jacques rôties ,
légumes anciens confits au vinaigre kalamansi

Sorbet potimarron, mandarine impériale

Filet et ris de veau,
carotte au curcuma, espuma de pomme de terre

Brie au truffe,
émincé d'endives au balsamique blanc, zestes d'orange

Dessert de l'an neuf aux saveurs carambar mandarine

Sur demande anticipée, la volaille pourra être remplacée
par le Filet de bar rôti aux Morilles sauce au vin du Jura

Menu de l'An neuf

75.00€ accord mets et vins / 90.00€ repas au champagne

Cocktail et mise en bouche

Foie gras mi cuit,
cru cuit de poire et sorbet, jus corsé au pain d'épices

Ou

Saint Jacques rôties ,
légumes anciens confits au vinaigre kalamansi

Filet et ris de veau,
carotte au curcuma, espuma de pomme de terre

Brie au truffe,
émincé d'endives au balsamique blanc, zestes d'orange

Dessert de l'an neuf aux saveurs carambar mandarine