

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O



Découvrez nos menus de fêtes disponibles
en décembre et janvier.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
EAUX + BOISSONS CHAUDES

75€ TTC ou 85€ TTC
À partir de 10 personnes

Boissons :

Coupe de champagne bio Erik Schreiber _____ 14€/pers

Vin (sur la base d'une bouteille pour 3) _____ 14€/pers

Autre forfait boisson sur demande.

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O



MENU N°1

75€ TTC

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté de courge butternut, cappuccino aux cèpes et châtaignes grillées

Œuf parfait en cocotte, topinambour confit émulsion « Tartuffata »

Pâté pantin aux noisettes, mesclun

Cigare de saumon fumé, crème au piment d'espelette, gaufre de pomme de terre

PLATS AU CHOIX

Filet de dorade snacké, légumes-racines au gingembre, sauce maltaise

Traditionnel suprême de volaille fermière aux morilles, céleri boule

Risotto crémeux au vieux parmesan, petit épeautre, potimarron et lentin de chêne

DESSERTS AU CHOIX

Bûche roulée marrons, cassis

Fondant au chocolat, cœur coulant caramel

Salades d'agrumes aux épices, sorbet chocolat noir

BOISSONS

Eaux minérales et boissons chaudes

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O



MENU N°2

85€ TTC

ENTRÉES AU CHOIX

Fines lamelles de Saint-Jacques marinées à cru, clémentines et pousses de mâche
Raviole de gambas et champignons de « paname », émulsion de crustacés
Velouté de courge butternut, cappuccino aux cèpes et châtaignes grillées
Carpaccio de pastrami de bœuf à l'huile de truffe

PLATS AU CHOIX

Dos de bar rôti, panais en persillade, bisque de homard en espuma
Filet de canette laqué au sirop d'érable, polenta crémeuse aux champignons
Risotto crémeux au vieux parmesan, petit épeautre, potimarron et lentin de chêne
Grenadin de veau meunière, macaroni au vieux comté, jus tranché à l'huile de truffe

DESSERTS AU CHOIX

« Mont-Martre », châtaignes, poire et marron glacé
Omelette norvégienne aux fruits exotiques
Vacherin pistache framboise

BOISSONS

Eaux minérales et boissons chaudes