

# MENU DU NOUVELAN

## AMUSE-BOUCHE

Focaccia au saumon gravlax

## ENTRÉES

Mi-cuit de canard, confit pomme poire à la vanille de Papouasie

Ou

Tartare de crabe des neiges, yuzu gingembre et guacamole

## PLATS

Filet de veau basse température et sa sauce Nantua

Ou

Filet de loup de mer snacké et sa sauce champagne

Garniture : écrasé de pommes de terre, légumes colorés de saison

Le trou Niçois (sorbet citron et limoncello)

Assortiment de fromages fermier, petite salade de Mâche

## DESSERTS

Sablé crémeux gianduja et noisettes concassées

Ou

Pavlova aux fruits exotiques (mangue, passion)

Assortiment de mignardise « comme à la maison »

DJ et cotillons

**110€/personne**

