

adultes

MENU EN 5 TEMPS | 65€

AMUSE-BOUCHE

Noix de Saint-Jacques au lard de colonnata et jus de cresson

ENTRÉES

Un lobster

Brioche toastée au beurre noisette, tartare de céleri et Granny Smith parfumé à l'aneth, homard à la mayonnaise, éclats de noisettes

Le finger

Cromesquis de canard confit, foie gras poêlé, compotée d'oignons confits au thym, chutney de figues, jus de volaille au foie gras, pickles

PLATS

Un nigiri

Tataki de thon ikejime, riz à sushi frit, concombre, avocat, tartare d'algues, mayonnaise à la truffe, oignons frits, oignons pickles, perles de yuzu, lamelles de truffe

Une volaille

Médaillon de rôti de chapon farci aux morilles, mille-feuilles de pommes de terre grillées, jus de volaille aux morilles et foie gras, poêlée de mini-girolles en persillade

DESSERT

Des agrumes

Cake au citron combawa, crumble spéculoos, ganache chocolat blanc yuzu, orange confite, gelée de mandarine verte, sorbet citron vert, perle de yuzu, segment de pomelos, meringue

accord

METS ET VINS | 30€

ET SI VOUS SUBLIMIEZ VOTRE SOIRÉE DU NOUVEL AN ?

Pour accompagner notre menu en 5 temps, laissez-vous guider par notre sommelier à travers un *accord mets & vins composé de 3 verres soigneusement sélectionnés.* De belles découvertes et des associations pensées pour révéler toutes les saveurs de chaque assiette.

menu

ENFANTS | 28€

- de 12 ans

AMUSE-BOUCHE

Commence ta soirée par une coupette de Champomy accompagnée de ses amuses-bouches

ENTRÉES

Feuilleté au saumon fumé

PLAT

Filet de boeuf & gratin dauphinois

DESSERT

Mousse au chocolat

MOOM RESTAURANT

SOIRÉE DU NOUVEL AN 2027