

# Menu des fêtes

*À emporter 24 et 31 décembre*

## Mise en bouche

Éveil des papilles en trois dégustations

## Entrée

Pannequet de saumon fumé au sirop d'érable,  
crevettes Bio de Madagascar, émulsion de mascarpone au citron vert

*ou*

Symphonie de Saint Jacques & lieu jaune fumé au Pepper yuzu,  
guacamole à l'Espelette, mayonnaise aux œufs de mulot

*ou*

Foie gras de canard mi cuit au Cognac XO, magret de canard fumé  
au poivre de Sichuan & chutney de kumquat (+6€)

## Plat

Bar rôti à la cébette et ciboulette thaï, samoussa de légumes confits  
aux douces épices & sabayon crème au corail d'oursin

*ou*

Filet de veau farci aux langoustines  
gâteau de panais aux saveurs des sous bois, jus de veau aux langoustines

## Dessert

Bûche Ivoire Valrhona coco, exotique & crémeux citron,  
crumble de feuilletine, macaron coco, sauce mangue

*ou*

Bûche Chocolat Valrhona de Madagascar 80%  
insert griottes, crémeux noisette & biscuit cacao  
croustillant praliné, macaron chocolat et coulis framboise

*ou*

Crémeux de clémentine & insert d'amande,  
ganache d'amande Valrhona

**42€**

Réservation au 02 40 69 14 62

Paiement sur place ou en ligne

[www.hall-st-lazare.fr](http://www.hall-st-lazare.fr)

