



FINE BOUCHE

Culinary concepts

DINER DU RÉVEILLON & DÉJEUNER DE NOËL

MENU DU 24 ET 25 DÉCEMBRE 2024

Sur réservation uniquement – places limitées

LE FOIE GRAS

CHAUD, VELOUTÉ DE PANAIS À LA TONKA, NOISETTES ET POIRES

LA NOIX DE SAINT JACQUES

EN CARPACCIO, TOMBÉE DE CHOU AU BEURRE DEMI-SEL, ŒUFS DE BROCHET

LE TURBOT

RÔTI, RAVIOLES DE POIREAUX, CRÈME D'ANCHOIS ET SALICORNE

LA PINTADE

FARCIE AU FRUITS SECS ET FOIE GRAS,
RACINES ET CHÂTAIGNES, SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE

LE FLOCON DE NEIGE

AUX NOTES DE FRUITS EXOTIQUE

89 €

Hors boissons, taxes et service compris

Menu à titre indicatif, susceptible de modifications

ATELIER FINE BOUCHE – LE CANNET
ECLIPSE CHEF'S TABLE – VALBONNE