



Menu Hébé Gourmet

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
1 starter + 1 main dish + 1 dessert

59€

ENTRÉES / STARTERS

Poireaux (*végétarien*) grillés, crème d'ail et de brocolis, potage Parmentier, chips de grenaille
Leeks (vegetarian) grilled, garlic and broccoli cream, Parmentier soup, potato crisps

Betterave (*vegan*) en carpaccio, crème de carotte, betterave jaune, noix, coulis de clémentines
Beetroot (vegan) carpaccio, carrot cream, yellow beetroot, walnut, clementine coulis

PLATS / MAIN DISHES

Rascasse grillée, champignons à l'encre de seiche, grenade, jus façon bouillabaisse
Scorpionfish grilled fillet, mushrooms with squid ink, pomegranate, bouillabaisse style jus

Canette filet rôti, butternut en 2 textures, pain d'épices, jus de volaille au vin chaud
Duck roasted fillet, butternut in 2 textures, gingerbread, chicken stock with hot wine

DESSERTS

Mont-blanc en génoise à la noix de pécan, coing, meringue, crème et glace au marron
Mont-blanc sponge cake with pecan nuts, quince, meringue, chestnut cream and ice cream

Chocolat en choux craquelin, cacao, crémeux chocolat noir, agrumes, praliné, gianduja
Chocolate in crispy puffs, cocoa, dark chocolate cream, citrus fruits, praline, gianduja