



Menu de Noël

Pour un Noël gourmand

du 18 novembre 2025 et jusqu'au 31 janvier 2026

— ENTRÉE —

Saumon mariné aux baies roses

Pickles d'oignons et tagliatelles de carottes

OU

Tartine de tataki de bœuf et ses dés de foie gras

Réduction de vinaigre de framboises

OU

Tartine guacamole

Pickles d'oignons rouges et carottes en tagliatelles (Végan)

— PLAT —

Pavé de noix de veau, Sauce aux pleurotes

Potimarron et châtaignes rôtis

OU

Filets de rouget, sauce crustacés

Huile de homard et riz vénéré

OU

Risotto à la truffe

Coulis de potimarron (Végan)

— DESSERT —

Sablé breton

*Crème de marron et ses éclats,
Crème glacée à la verveine du Velay*

OU

Bûche de Noël

Glaçage chocolat blanc, chocolat noir et cœur pralin Dubaï

OU

Fruits exotiques et chantilly au cacao

(Végan)

Prix par personne : 35 €

Hors boissons - Service compris

Réservation et Menu obligatoires pour toute la table

04 72 00 80 08 / bacchus.pool@gmail.com

www.bacchus-pool.fr

