MENU DE *Réveillon*

31 DÉCEMBRE
165 €

Amuse bouche

-

Bonbon de foie gras au Porto, pain d'épices

-

Langoustine croustillante,
espuma de topinambour et jus acidulé aux agrumes

-

Eveil des sens

-

Chou à la crème de parmesan, magret séché aux épices,
oignons confits et noix de Grenoble

-

Carpaccio de Saint-Jacques au poivre Voatsiperifery,
condiments pomme, céleri et kiwi, vinaigrette acidulée

-

Filet de caille rôti au thym, millefeuille de pomme de
terre truffé et jus aux herbes

-

L'instant fraicheur

-

Médaillon de lotte bardé au lard séché, sauce safranée
aux langoustines et déclinaison de chou-fleur

-

Boeuf Wellington, douceur de potimarron à la fève tonka,
carottes fanes et jus réduit au vin rouge

-

Création fromagère

-

L'alliance du Verger, mousse mandarine,
ganache montée à la pomme verte,
coeur aux quatre épices et sorbet aux agrumes

-

Migniardises

MENU DE *Réveillon*

Spécial enfant

31 DÉCEMBRE

45 €

Amuse bouche

Eveil des sens

-

Médaillon de lotte bardé au lard séché, sauce safranée aux langoustines et déclinaison de chou-fleur

-

Boeuf Wellington, douceur de potimarron à la fève tonka, carottes fanes et jus réduit au vin rouge

-

L'alliance du Verger, mousse mandarine,
ganache montée à la pomme verte,
coeur aux quatre épices et sorbet aux agrumes

-

Migniardises