

Menu du réveillon 31 décembre 80€/PERS

AMUSE BOUCHE



COCKTAIL
11€

Velouté de saison & éclats croustillants et mini tarte fine tartufata

ENTRÉES

Espuma tiède courge, poulpe pané et ketchup soubresade

ou

Foie gras, réduction de vin rouge aux épices de Noël

PLATS PRINCIPAUX

Wellington de Canard sauvage rôti aux fruits secs

ou

La daurade laquée ivoire, espuma au vin effervescent

FROMAGE

Brie et brebis sélectionnés, salade aux herbes et graines

DESSERTS

Le finger russe du GG au praliné (dacquoise légère noisette et mousseline)

ou

Tarte macaron de St Emilion, crèmeux exotique et fruits frais pochés à la vanille

MIGNARDISES

Truffe chocolat et financier pruneaux