

Repas de Réveillon & Jour de Fêtes



Gala « Perle d'Hiver »

Le Cocktail 6 pièces

Composé 6 pièces par personne

Pièces Salées Froides

Roll up de pain d'épices aux foie gras et figues

Volaille Tandoori et son mix végétal

Gambas –Serrano-sirop de tomate en pipette

Wok de bœuf au Saké à la coriandre, Nouilles Udon

Brouillade d'œuf à l'essence de truffe et Saumon sur pain noir

Tapenade de tomate- mozzarella et Cresson



Gala « Perle d'Hiver » suite 1

Le Diner

(4 Entrées, plat viande et poisson, fromage, dessert)

Mille feuilles de Thon mariné, Huile de fenouil et basilic –Jambon Speck
&
Printanière de légumes et Pomme Granit Smith Médaillon de homard –huile aux baes roses
&
Le Foie Gras « Poudré » Mandarine- Pipette de mandarine Pain aux Noix
&
Mousseline Pomme verte-Tartare de Saumon aux agrumes servi dans son verre Bodglass



Filet de bœuf façon Rouleau de Printemps
Champignons et petits légumes claqués- Jus noir (Bœuf soja, ail noir)

&
Rigatonis farcis St jacques et Saumon
Copeaux de légumes (carottes, navets, céleri),

Plateaux de fromage de Maitre Grosso
Servi avec ficelles aux olives noires et petit pot de confiture de tomate verte

Création Gourmande de notre Chef Pâtissier
Feuillantine pralinée-Mousse chocolat/caramel-crèmeux vanille « Façon bûche»

Nous prévoyons
Petit pain de campagne