

Dîner de la St Sylvestre 2016



Composer votre Menu en deux ou trois plats

☉ Deux plats 73.85.-Euros

☉ Trois plats 83.60.- Euros

Le Grani-Sorbet Citron vert au
limoncello avant le plat principal

Suivis des fromages et douceurs



Découverte du Foie gras Landais en quatre façons
*"En alternance de pommes, au Sauternes, au pain d'épices et enfin en royale
de compotée de figues "*



Alliance Terre - Mer en chaud froid
Rose de saumon fumé façon "Graulax" à l'Aneth,
Huitre en gelée Truffée, et boudin blanc truffé



Dos de Turbot et raviole d'écrevisses
Aux deux saveurs: Bisque de homard et Pistils de safran



Noix de St Jacques et Langoustines
Poêlées avec son minestrone de légumes
Et Risotto carnaroli au safran



Ballotin de Pintade chaponnée, avec son cœur de magret de
canard fumé, et effilochée de la cuisse confite en feuille de chou
sauce aux cèpes



Filet mignon de veau aux morilles, et de filet de bœuf "Limousin"
avec escalope de foie gras chaud et jus de truffes
Gourmandise aux légumes D'hivers



Les Fromages de Terroirs ou Fromage blanc à la Crème et coulis de
fruits rouges et miel de pays



L'assiette gourmande des douceurs du Nouvel An