



La Cuisine des Boschman

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## Veillée de l'an 2018

La farandole d'amuse-bouche  
et la coupe de champagne "Maison"

•

Le mariage de crème de foie gras et crème aux épices  
Confiture de champignons des bois

•

Les ravioles de homard coulis de persil  
et croquant de Chorizo

•

Le sorbet passion zoulou

•

La poitrine de faisan en croquant de feuille de brick , abricots  
carottes glacées ,  
Jus réduit aux chicons

•

Le herve chaud sur tranche de pommes de terre  
petites salade au vinaigre balsamique

•

Le carpaccio d'ananas et sa glace vanille

•

La trilogie des desserts

Ce menu au prix de 80 €

coupe de Champagne, forfait vins pendant le repas