



Les Jeunes Pousses

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 aux épices
Confiture de champignons des bois

•

Le demi 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