



La Cuisine des Boschman

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Veillée de l'an 2019

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

•

La crème brûlée au foie gras de canard , crème de pommes vertes
Confiture de champignons des bois

•

Les noix de saint Jacques sur cappuccino de crevettes
et croquant de Chorizo

•

Le sorbet citron thym

•

La noisette de biche
jus réduit aux myrtilles , pointe de chocolat
purée de panais

•

Le fromage de chèvre frais au miel
petite salade au vinaigre balsamique

•

La glace au basilic et coulis de framboises

•

La tarte au citron revisité par cedric

Ce menu au prix de 80 €

coupe de Champagne, forfait vins pendant le repas