



Le Grand Ryeu

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Veillée de l'an 2018

La farandole d'amuse-bouche et la coupe de Champagne

•

Le mariage de thon rouge et foie gras
graines de potirons grillées

•

Le carpaccio de saumon crème aigre et truffes italienne

•

Les noix de saint Jacques rôties lit croquant de mange tout
espuma de Parmesan et pommes vertes

•

Le demi homard rôti beurre de corail

•

Le filet de maquereaux purée potiron fumé

•

Le sorbet passion zoulou

•

La poitrine de faisan en croquant de feuille de brick , abricots
carottes glacées , pommes amandines
jus réduit aux chicons

•

La pommes de terre farcie au Herve
petite salade au vinaigre balsamique blanc

La trifle au chocolat caramel et cerises

•

Le carpaccio D'ananas
glace vanille "Calcutta" Maison

Ce menu au prix de 115 € coupe de Champagne, forfait vins pendant le repas