



Le Grand Ryeu

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## Veillée de l'an 2019

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

•

La crème brûlée au foie gras , espuma de pommes vertes  
graines de sésame grillées

•

Les saint Jacques marinés parfum d'Asie

•

Le dos de cabillaud purée de céleri rave et truffe italienne

•

Les noix de saint Jacques sur cappuccino de crevettes grises

•

Le filet de rouget ,orange et poivre du monde

•

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 blanc

La glace au basilic coulis de framboises

•

La crème au chocolat au lait  
glace aux cerises Maison et croquant de Crumble

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