



Le Grand Ryeu

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

# Menu du jour de Noel 2018 et 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

ou

Les saint Jacques marinées parfum d'Asie

•

Le dos de cabillaud  
purée de céleri rave et truffe Italienne

ou

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

ou

La glace au basilic sur coulis de framboises  
et

La crème au chocolat au lait  
glace aux cerises maison et croquant de crumble

Ce menu au prix de 75 € coupe de champagne comprises

ou 95 € forfait vins pendant le repas et café compris

ce menu vous êtes servit jusqu'au mardi 1 janvier midi inclus