

Carte rendez-vous de fête



Apéritif
Crémant et sa mise en bouche

Café
Eau minérale (50cl)
2 verres de vin (15cl)
Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis
ou Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Pressé de poireaux fondants,
vinaigrette aux algues et huile fumée
ou
Tartare de dorade, huître creuse,
gel de citron, crémeux de butternut et courge acidulée
ou
Mousse de pigeon et foie gras de canard,
figues et raisins confits, brioche feuilletée aux épices



Quenelle de brochet, sauce Newburgh,
riz basmati grillé
ou
Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture
de tranche, gratin dauphinois façon «Michel Rostang »
ou
Pot au feu de veau à la truffe fraîche,
légumes d'hiver au bouillon corsé



Ganache moelleuse au chocolat Guanaja,
sablé cacao, noisettes caramélisées
ou
Mont Blanc, marrons confits,
parfum de whisky tourbé