

MENU DE NOUVEL AN – LE CROMAGNON

120 € / Personne

Trio de canapés- Mousse de saumon fumé & concombre, Foie Gras & confiture
d'oignons rouges, Caviar d'aubergine

*Trio of canapes Smoked salmon mousse cucumber , Foie Gras red onion, marmalade brioche toast.
Aubergine caviar*

.....

Mini tartiflette, champignons sauvages & Truffe

Mimi Wild mushroom and truffle tartiflette

.....

Sorbet Pamplemousse & poivre rose

Grapefruit and pink pepper sorbet

.....

Filet de boeuf, mousseline de panais, échalotes rôties, broccolini, sauce Forestière

Filet steak creamed parsnip puree roasted shallots broccolini Forestier sauce Sea

Or

Filet de dorade, moules, pommes de terre paille, épinards fondants, bisque de homard

Sea bream fillet mussel's straw potatoes wilted spinach lobster bisque

.....

Sélection de fromages locaux

Sélection of local cheese

.....

Tarte chocolat – praliné, Glace vanille, noix caramélisées

Chocolaté praline torte, vanille Ice Cream candide nut's