

L'Auberge du Choucas

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dimanche 31 décembre 2017

Pavé de saumon mariné au citron et à la coriandre, fumé au chalumeau
concombre, pomme fruit, reste de raifort

Poitrine de pigeon cuite sous vide, salade d'herbes fines
pomme grenade, chorizo
confit d'oignons au vin rouge des Hautes-Alpes

Velouté de pommes de terre douces parfumé à la menthe et au Cointreau

Noix de Saint-Jacques poêlées, carottes cuites dans la pâte à sel
mousse de carottes parfumée à la racine de réglisse
gel au lait, crumble au lait

Sorbet au yaourt et gingembre
parfumé au miel du Briançonnais, arrosé de champagne

Suprême de faisan français dans sa variation d'échalotes, potiron
raisins, lardons, risotto d'orge perlé truffé et lié au reblochon

Pièce de roquefort aux figues caramélisées au Porto
lavash de sésame

"Le futur est nôtre"
gelée et mousse de champagne, chips au chocolat noir et sa glace

Pétards tropicaux de nuages d'étoiles
mangue, chocolat blanc, citronnelle, noix, fruits rouges

Gourmandises pour le dernier péché

98 €

Apéritif au champagne servi à 20h

Pour réserver : 04.99.24.42.73 choucas@aubergeduchoucas.com