

L'Auberge du Choucas

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Mardi 31 décembre 2019

Carpaccio de saumon et de Saint-Jacques
mariné aux gingembre et au citron vert.

Terrine de foie gras de canard maison aux cépes et aux noix
salade fraîcheur de Marmelade de clémentines
briochettes au sésame sauce balsamique

Tarte fine au homard bleu de Bretagne et aux prunes roties
Sabayon de corail au citron vert et au cerfeuil

Paré de sandre en croûte d'algues de mer et au curcuma
paré de butternut à la noix muscade
picassé de légumes oubliés sauce safran

Sorbet d'oranges au cointreau

Agneau confit aux épices et morilles
poivrons grillés à l'huile d'olive

Farandole de fromages ;
chou farci au chèvre
feuilleté de tomme au génépi
gratinée de reblochon

Bûches gourmande à la mangue et à la vanille
marron à l'ananas

Premières gourmandises de l'an

98 €

Apéritif au champagne servi à 20h

Pour réserver : 04.99.24.42.73 choucas@aubergeduchoucas.com