

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