



Les petits Plats du Bourbon

samedi 31 décembre 2016

Dîner de la Saint-Sylvestre

La mise en bouche

**

La salade de boudin blanc de faisan truffé,
escalope de foie gras et coulis de pomme verte

**

Les noix de Saint-Jacques poêlées, crème de butternut au satay
et quelques trompettes

**

L'oie fermière en duo :

Le filet rôti,

La cuisse farcie et braisée à l'ananas, jus de passion et purée de châtaignes

**

La tranche de Saint-Nectaire tiède, bouquet de mâche et betterave

**

La crème prise au chocolat, nougatine amande,
quenelle de sorbet pur cacao et tuile au grué

Prix du menu : 75 euros par personne, hors boissons (Animation Karl le Magicien)

Suggestions :

*** Forfait par personne de 4 verres de vin = 20 euros par personne***

*** 1/2 bouteille de champagne, 1/2 eau minérale, et 1 café = 35 euros par personne***

****Sur réservation : 30 % d'arrhes du montant global à titre de garantie à verser****