



MENU REVEILLON 2011

APERITIF :

Façon KIR

ENTREE

DUO DE FOIE GRAS (poêlé et mi-cuit)

Poêlé servi avec son caramel à l'orange et mi-cuit avec son Chutney de figues, son pain d'épices « maison » et une petite salade gourmande.

PLAT

Pavé de filet de bœuf sur son lit de girolles aux échalotes, jus demi glacé aux arômes de truffe
Garni de sa pomme fondante aux airelles et d'un mille feuilles de pommes de terre à la crème de cèpes.

SELECTION DE FROMAGES et son pain aux noix

Tome, Reblochon, Chèvre Cendré, Gruyère de Savoie

Ou

FAISSELLE DE FROMAGE FRAIS (à la crème, au coulis ou au miel)

DESSERT

Le délice du chef : FONDANT au chocolat servi tiède,
accompagné de sa boule vanille et décoré de fruits frais et de coulis

CAFE

GRATINEE