

Menu de la Saint Sylvestre

Amuse-Bouche :

Petites pommes de terres grenailles, crème d'Isigny, condiment et caviar

Entrée :

Médailon de homard en fraîcheur sur cannelloni végétal de céleri, foie gras, pomme granny, croustilles à l'unisson, pickles de légumes

Poisson :

Noix de saint jacques à la plancha, pain perdu d'une crème de bardes, barigoule de racines au lard de Cinta Senese

La Pause de l'Aromat :

Sorbet butternut, liqueur de noisettes

Viande :

Rouelle de faisan farcie truffe mélanosporum parmesan en robe croustillante, ravioles à la truffe, petits légumes en cocotte

Fromage :

Brioche toastée, copeaux de champignons, poire, pommes et comté de 24 mois, pousses d'épinards

Pré Dessert :

Profiteroles truffes mélanosporum, chocolat dulcèy

Dessert :

Sphère chocolat, poire, caramel en coque coulant, sorbet poire, vinaigre de coing

100 Euros par personne Hors Boissons

Réservation au 04.91.55.09.06 ou par mail : resalaromat@gmail.com
50 % d'arrhes vous seront demandés afin de garantir cette réservation. Merci