

Réveillon de Noël 2011 à 70 €

Foie gras et noix de Saint-Jacques marinées,

Légumes croquants et condiment à l'orange amère.

Huîtres en croustillant de noisettes, avec son tartare,

Chantilly et jus de betteraves en gelée.

Tarte fine inversée,

Suprême de perdreau, fricassée de champignons à l'érable,

Petits oignons et raisins rouges.

Filet de cerf en croûte d'amandes,

Canneberges et sauce poivrée aux saveurs de châtaignons.

Fine feuille de chocolat amer,

Avec un crémeux praliné et noisette fraîcheur,

Sa tuile aux châtaignes.

Réveillon de Noël des Enfants à 29€

Cocktail de crevettes aux petits légumes ...

Le bloc de foie gras de canard,

Avec son toast...

Filet de truite de mer, nappé d'un velouté

de petits crustacés...

un tendre cœur de filet de bœuf

sa sauce douce aux saveurs de morilles...

Le Père Noël Gourmand !!!

Réveillon de la St-Sylvestre 2011- 2012

Le Foie gras de canard en gelée de morilles, compotée de cerises,
Sauce chocolat vinaigrée.

Langouste façon Newburgh,
Glacé d'un sabayon au citron confit et au gingembre,
Salade « iceberg », vinaigrette de corail d'oursin.

Flanc de poule faisane servi sur un jus d'oignons, la cuisse... confite,
Assaisonnement genièvre-orange, de la kacha
et pousses de jeunes fougères.

Chanterelles modeste à la liqueur de cèpes.

Noisettes de râble de lièvre en Velours,
Millefeuille aux pommes séchées,
Et son blinis à la châtaigne.

Ananas des îles confits,
Crèmeux aux fruits de la passion,
Dans sa coque chocolatée et sa bulle en sucre.

Réveillon des enfants St-Sylvestre 2011-2012

Verrine de queues de crevettes roses,

Mousseline au ketchup.

Galantine de volaille en gelée au foie gras,

Petite sauce aux baies de groseille.

Le pavé de saumon,

un léger fumet crémé à l'écrevisse.

un médaillon de filet mignon,

En croûte feuilletée,

Avec sa sauce aux petits rosés des prés.

La Gourmandise Sylvestre

« BONNE ANNEE 2012 »