

MENU DU NOUVEL AN VANCOUVER 2022/2023

Amuse-bouche

3 pièces par personnes Blinis et Craquelin / verrines / carré de pain de mie

Mise en bouche

Huitre fine de Bretagne granité de citron vert / 2 natures et 2 avec granité sur lit de glace

ou

Croustillant d'escargots, bouillon au miel de sapin et huiles d'olives persillé

Entrée

Marbré de volaille au foie gras truffé maison, pickles de betterave rouge

Baguette mendiant grillées

ou

Dôme de tartare de saumon aux légumes oubliés, agrumes de saison et son émulsion de vinaigre floral

ou

Ravioles de St Jacques et langoustine poché au bouillon de homard et jeunes asperges

Plat

Fondant de veau confit 8h00 écrasé de pomme de terre au truffes, cèpes et endives braisées

ou

Effeillé de bœuf façon gravelax poivre noir de Sarawak, sauce morilles marron Bombay confits, écrasé de pomme de terre butternuts caramélisé.

Entracte ou trou

Sorbet pomme cidrée et calvados

Fromage

Arlequin au bleu des Alpes

Dessert

Craquelin chocolat Inaya et confiture de lait barbe à papa de Noël

ou

Bûche de Noël, moka meringue

