

MENU NOUVEL-AN

Menu 4 services et bouchées apéritives
servi le soir du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Chantilly au foie gras, chutney de figues

**Tartare de langoustines aux herbes fraîches,
crèmeux de chou-fleur et pignons de pin**

*

**Maki de truite fumée de chez Petit et chair de tourteau,
poireau brûlé « Bristol », vinaigrette aux agrumes**

**

**Saint-Jacques rôties en viennoise café, purée de topinam-
bours, condiment Morteau / noisette, jus de volaille**

**Filet de veau cuit à basse température, poitrine confite, purée
de butternut, poêlée de trompettes et chanterelles, crêpes
vonnassiennes, sauce crèmeuse aux morilles**

Le chocolat et la noisette
**Biscuit dacquoise, croustillant praliné feuilletine,
crèmeux Altara 63%, crème glacée à la vanille**



L'EMBARCADÈRE
HÔTEL *** • RESTAURANT • SÉMINAIRE