

# MENU DU RÉVEILLON 31/12/21

**75€/pers .**

**Coupe de champagne et ses mignardises**

## **Entrées / Starter**

**Cocotte d'asperges, aubergines et tomates gratiné au parmesan**

Asparagus, eggplant and parmesan-baked tomatoes casserole

OU

**Foie gras maison et son chutney de mangue aux 4 épices**

Foie gras with chutney of mango

OU

**Velouté de potiron au St Jacques et ses fines herbes**

Cream of pumpkin with Scallops and herbs

## **Plats / Mains Courses**

**Gnocchi à la crème de truffe**

Truffle and cream gnocchi

OU

**Filet de Turbo aux agrumes et émincés de légumes croquants**

Turbo filet with fresh vegetable fry and citrus fruit

OU

**Filet de Bœuf aux cèpes et son gratin dauphinois maison**

Beef filet mushroom sauce with his potatoe gratin home made

## **Home made Desert**

**Fondant chocolat et son sorbet Framboise**

Chocolate cake with hot chocolate on it (raspberry sorbet)

OU

**Tarte Tatin Pommes Poires et son sorbet Bergamote**

Apple and pear Tart Tatin (bergamot sorbet)

OU

**Mix Sorbets**

**RESERVATION TEL 04 93 39 97 90 / rdelaigue@yahoo.com**