

Le Sablier du temps 05.55.28.94.90

Menu du réveillon 2017



**

Deux formules pour une soirée de la St Sylvestre réussie:

Mise en bouche, 1 entrée, plat, fromage, dessert et mignardises à 50€ par personne

Ou Mise en bouche, 2 entrées, granité, plat, fromage, dessert et mignardises à 65€ par personne

Mise en bouche

**

1ère entrée :

Foie gras de canard mi cuit au Calvados, pain aux fruits secs et gelée de cidre

Ou Homard bleu et sa vinaigrette miso, crème de carotte au thym et agrumes

**

2nd entrée :

Ou Blanquette de joue de veau à la truffe et au foie gras, crosnes

Ou okanamiyaki de st jacques au jus de langoustine.*

**

Granité à la Chartreuse

**

Pigeon de la ferme Breuil, filet cuit sur le coffre fumé au hêtre et genièvre ; cuisse confite aux cèpes et pommes de terre farcies d'abats à la Gasconne

Ou Pavé de bar au coulis de péquillos et ail des ours, charlotte d'endives à la morue, œuf coulant

**

Fromages affinés

Ou Fromages préparés

**

Duo fondant chocolat et thé vert, sorbet gingembre

Et « Comme une Tatin » pommes et poires, glace à la truffe

**

Mignardises

**plat typique japonais*