

MENU DE NOËL 2016

FOURS SALÉS

MISE EN BOUCHE

Soupe de courge Butternut, tortellini d'araignée de mer aux herbes fraîches, émulsion au thym frais

*Pressé de foie gras, homard Breton, gelée de framboise, toast de pain bio**

Ris de veau aux Langoustines en cassolette, tombée d'épinard au beurre noisette, crémeux de carcasse au safran

GRANITE EXOTIQUE

*Dinde aux châtaignes et aux champignons des bois en deux cuissons, jus corsé à l'huile de noix
Le suprême cuit à juste température, la cuisse désossée et farcie légumes d'hiver cuisinés*

Plateau de fromages de nos régions, raisins et noix

PRE-DESSERT

Crème brûlée à la chicorée

Complicité entre le Chocolat Jivara et la Griottine

MIGNARDISES

69 euros TTC hors boisson

59 euros TTC sans la première entrée*

Auberge du Cochon d'or

MENU DU REVEILLON 31 DECEMBRE 2016

FOURS SALÉS

MISE EN BOUCHE

Crème de lentille verte du Puy, petits croutons frits

Opéra de foie gras et langoustines, gelée de framboise, toast de pain bio

Raviole de Saint Jacques et homard aux herbes fraîches, jus de carcasse au Safran d'Espagne

Turbot de la Côte, fondue de poireau, émulsion au champagne

GRANITE EXOTIQUE

Poularde de mon ami Jean Marie Taupin, crème fermière, légumes d'hiver et truffe Mélanosporum

Plateau de fromages de nos régions

PRE-DESSERT

Ananas Victoria mariné à la vanille Bourbon, espuma Piña Colada

Fine tarte chocolatée, déclinaison de citron vert

MIGNARDISES

93 euros TTC hors boisson

MENU DU 1 JANVIER 2017

FOURS SALÉS

MISE EN BOUCHE

Capuccino de Carottes fanes au pain d'épice

*Opéra de foie gras aux langoustines, gelée de framboise, toast de pain bio**

Lotte rôtie au lard, beurre d'orange aux anchois

INTERLUDE DU MAITRE DE CHAIS

Quasi de veau à juste température aux girolles, mousseline et chips de panais

Plateau de fromages de nos régions

PRE-DESSERT

Crèmeux guanaja, griottine, streuzel noisette, tuile au grué de cacao

Mystère au pralin noisette, mangue acidulée aux fruits de la passion

MIGNARDISES

66 euros TTC hors boisson

56 euros TTC sans la première entrée*