

MENU DES FETES DE FIN D'ANNEE

TRILOGIE GOURMANDE

LES CRUSTACES EN CHAUD – FROID
CANELLONI D'AVOCAT ET LANGOUSTINE.
CROUSTILLANT DE HOMARD SUR UNE
FRAICHEUR DE GRANNY SMITH.

POISSON ET COQUILLAGE

FILET DE TURBOT ENROBE D'UNE SAUCE AU
FOIE GRAS. BOUDIN BLANC DE SAINT-JACQUES
ET TOPINAMBOUR.

LE GIBIER A PLUME

SUPREME DE PERDREAU ROUGE EN CUISSON
DOUCE. CELERI ET TRUFFE DU BUGEY.

FROMAGE PREPARE PAR NOS SOINS

L'ECRIN BLANC

PALET AU CHOCOLAT DULCEY. VOILE DE NOIX
DE COCO. SABLE A LA VANILLE.
SORBET MANGUE AU SAFRAN D'ICI.

MIGNARDISES 95€ par personne hors boisson

Réservation au 04.79.81.59.33 ou
www.restaurant-lafinefourchette.fr

MENU SERVI :

LE 25 DECEMBRE AU DEJEUNER,
LE 31 DECEMBRE AU DINER
LE 1^{ER} JANVIER AU DEJEUNER