

Restaurant « Les Servages d'Armelle »
Contact@servages.com

(SOUS RESERVE DE MODIFICATION)

MENU RÉVEILLON NOUVEL AN 31 DÉCEMBRE
260 € hors boissons

Langoustines.

« Parfait » de langoustines sauce acidulée et sauce avocat.

Noix de Coquilles Saint Jacques aux Morilles.

Saint Jacques grillées, morilles au jus « tranché ».

Civet de Lotte d'Atlantique, Escalope de Foie Gras de Canard.

Lotte marinée et braisée à la Mondeuse façon civet, foie gras poêlé

Chapon Fermier, Truffes 'Tuber Melanosporum'.

Suprême de Chapon poché, bouillon émulsionné, « galette » parmentière des cuisses truffées.

Assiette de Sélections de Fromages à Partager

Inspiration du Mont-Blanc

Purée de marrons à la vanille, crème fouettée, poire pochée, meringue, caramel au beurre et fleur de sel.

SOIREE ANIMEE PAR UN ORCHESTRE

Restaurant « Les Servages d'Armelle »
Contact@servages.com

MENU ENFANTS NOUVEL AN

(-12 ans)

80 € hors boissons

Jambon cru de Parme

Pâtes à la bolognaise de Bœuf Français, fromage râpé.

Coupe de glace vanille sauce chocolat et chantilly