

Restaurant les Escondus **Menu du Nouvel an et Soirée dansante**

Mises en bouche festives

Petits feuilletés croustillants et bouchées gourmandes

Entrée

Foie gras de canard poêlé au miel de montagne

Pommes caramélisées, croustillant de pain d'épices

Un mariage fondant et croustillant ou le sucré-salé sublime le foie gras

Plat de la mer

Vol au vent de Homard bleu

Nappé d'une sauce délicate au champagne

La tendreté du Homard sublimée par une sauce onctueuse au champagne

Plat de la Terre

Grenadin de veau en croûte d'herbes et citron confit

Purée de pommes de terre à la Truffe,

Légumes d'hiver glacés au jus

Une viande tendre et fondante , relevée par la fraîcheur du citron confit
et la richesse d'un jus corsé

Assortiment de fromages de Montagne sur chariot

Découpe et service par nos soins

Dessert du Réveillon

Entremet Champagne et Framboises

Biscuit Joconde, craquant amandes,

Ganache framboise, sabayon au champagne

Une douceur pétillante et raffinée qui clôt le repas sur une note
festive et légère