

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

MENU RÉVEILLON NOUVEL AN 31 DÉCEMBRE 2021

190 €

**Foie Gras de Canard IGP des Landes, Veau IGP, Label Rouge de
L'Aveyron**

*Tartare de filet de veau, carpaccio de foie gras, lard de Colonata en « cannelloni » à la pomme,
céleri, vinaigre de cidre maison et huile d'olive.*

Noix de Coquilles Saint Jacques, Caviar 'Osciètre'

*Saint Jacques grillée, crème AOP de Bresse au caviar, « fondant » mozzarella/parmesan
reggiano, purée d'épinards.*

Sole de Petits Bateaux, Tourteau

Filet de sole au beurre safrané, « croquette » de chair de tourteau, sauce crustacée.

Chapon Fermier

Filets rôtis aux morilles, cuisses en saucisses braisées au vin rouge, mousseline courge/marron.

Vacherin 'Mont d'Or'

« Choux » au vacherin, huile de truffe blanche d'Alba, effiloché d'endives de Savoie au lard.

« Délice » Fruits Exotique

*Chocolat 'Ivoire' au zestes verts et jaunes de citrons, crème citron, « bombe » glacée aux fruits
de la passion, salpicon ananas, mangue, papaye, palet noix de coco.*

*Au vu des difficultés des approvisionnements, des modifications
peuvent être apportées au menu.*

**Toute l'équipe des Servages d'Armelle vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année.**