

## TABLE D'HÔTE DU RÉVEILLON

## Restaurant L'Ambiance, 6 services

Amuse-bouches

**∂** 

Crème d'oignons blancs à la bière Dieu du Ciel, croquettes de pommes de terre et cheddar Perron

&°€

Torchon de foie gras de canard au Pineau des Charentes, petite brioche au beurre, marmelade d'oranges sanguines, crumble de noisettes

ou

Pétoncles géants cuits à l'unilatéral, crémeuse de chou-fleur au parmesan Reggiano, bacon croquant de Monfort, pomme acidulée, Carminée

Oι

Salade de chou kale, homard, suprêmes d'oranges et pamplemousses, mayonnaise mikado, graines de citrouille torréfiées

&°€

Granité aux pommes Granny Smith et cidre de glace

**&**≪6

Filet de bœuf façon Wellington, sauce périgourdine

ΟU

Pavé d'omble de l'Arctique, raviolis de patates douces au beurre noisette, garniture grenobloise

าน

Jarret d'agneau braisé laqué au moût de raisins, légumes racines rôtis, écrasé de pommes de terre à l'ail confit

วน

Suprême de volaille de la Ferme des Voltigeurs, sauté de champignons shiitake et kale au fromage Oka, sauce crémeuse au madère

ଚ୍ଚିବ୍ଦ

Grande assiette de dégustation de desserts du temps des Fêtes

**∂**∞€

Café, thé, infusions