

MENU REVEILLON 2019

82 Euros
Sans les vins

🍷 Mises en bouche

*Maké de bœuf au chèvre frais et truffes
Saumon mariné à la betterave
Gelée de céleri aux œufs de harengs*

*🍷 Carpaccio de Saint-Jacques au citron,
caviar et Vodka*

*🍷 Foie gras mi-cuit, pommes confites et crues,
figues séchées*

*🍷 Capuccino Dubarry, saumon fumé, crevettes
grises, émulsion de crustacés,
pain au Raifort et truffes*

*🍷 Filet de bœuf, mousseline de potiron,
petits légumes et jus forestier*

*Assiette de fromages affinés et son panaché de salade
Camembert au lait cru, St Nectaire fermier et
St Maure de Tourraine*

🍷 Trilogie de desserts

*Crumble d'ananas au spéculoos, noix de coco, et cassis
Tarte chocolat grand cru, orange et pralin
Sorbet mangue*

🍷 Mignardises

*Macaron
Chocolat au Kalamansi
Pate de fruits*

116 Euros
Vins compris

*Coupe de Champagne
Daniel Collin*

*Bourgogne Haute Côtes de Beaume
2016 (Bonnardot) blanc*

*Côtes de Gascogne (Gros Manseng)
2017 blanc*

*Chablis 2015 (Gruhier)
Blanc*

*Bourgogne Haute Côtes de Beaume
2016 (Bonnardot) rouge*

*Carmina 2011 Coteaux d'Enserune
(Domaine Pain de sucre) rouge*

*Coupette de champagne
Daniel Collin*

Restaurant La Croix Blanche

02 96 33 16 97

lacroixblanche.rouxel@gmail.com

Prix nets