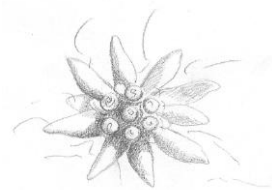


Menu du Nouvel-An



Coupe de Champagne et canapés

Amuse-bouche

Langoustine en kadaïf, potíron confit au sirop d'érable, écume au pain brûlé

Foie gras d'oie cuit au torchon, chutney de fruits secs, croustillant de polenta

Cuisse de grenouille panée aux champignons des sous-bois du Beaufortain



Noisette de chevreuil rôtie au beurre de café arabica, artichaut poivrade et airelles

Soufflé au bleu de Bonneval, glace au marc de Savoie

Glaçon Kalamansi, ganache au chocolat Weiss

Orange sanguine, espuma au champagne rosé

Mignardises



€ 140. — par personne

Réservation au 04.79.38.18.18

informations@lafermeduchozal.com