CHÂTEAU DE LA COMMANDERIE
HÔTEL RESTAURANT SPA

VENEZ CÉLÉBRER AVEC NOUS

Menu NOUVEL AN

- 230€ TTC -

Champagne à discrétion et boissons incluses.

MISE EN BOUCHE / APPETISER

Huître Gillardeau
Sabayon Champagne et caviar
Grillardeau oyster, Champagne Sabayon and caviar

ENTRÉE / STARTER

Marbré de Foie Gras au Vin Chaud & Agrumes Confits
Sorbet orange et brioche maison
Marbled Foie gras with mulled wine and candied citrus fruits, orange sorbet and homemade brioche

POISSON / FISH

Duo Mousseline de Saint-Jacques & Bar de Ligne Snacké
Déclinaison de fenouils et de blettes
Duo of scallop mousseline and pan-fried line confit sea bar, declination of fennel and chard

TROU NORMAND

Sorbet Chartreuse & Éclats de Noix Caramélisées
Chartreuse sorbet and caramelised sprinkles nuts

VIANDE / MEAT

Pavé de Cerf "Chasse Sauvage"
Foie gras et truffe, sauce Grand Veneur
Venison Steak, foie gras and truffle ,Grand Véran wine sauce

FROMAGES /CHEESE

Assiette de Fromages Affinés "Millésime et Affinage" à Eybens

DESSERTS

Millefeuille Chocolat-Passion
Crémeux d'avocat, sorbet coco
Passion fruit and chocolate millefeuille, *Avocado cream, coconut sorbet*

MIGNARDISES / MINI-PASTRIES