



CHEZ MAMIE ANNIE

Menu de la Saint-Sylvestre

Coupe de Champagne

Mise en bouche en duo

Toasts de Gravlax de saumon à la vodka et à l'aneth, crème à d'échalotte et huître chaude en sabayon hollandaise

Entrée

Déclinaison de foie gras en trois cuisson

Servi avec ses condiments traditionnels : pain d'épices, gelée de vin blanc moelleux et chutney de figues au piment d'Espelette.

Terre & Mer

Gambas et filet de bœuf snacké

Grenailles confites à l'ail, au miel et romarin

Cordon de jus corsé aux morilles

Assiette de salade frisée

Vinaigrette framboise-noix

Sélection de trois fromages affinés

Fraîcheur exotique

Craquant d'ananas, sorbet coco et dressing passion-basilic

RESERVATION
09.79.11.83.72

79 EUROS HORS
BOISSONS

