

Menus de Fêtes

Menu entrée | plat | fromage | dessert (38 euros)
Menu 2 entrées | plat | fromage | dessert (45 euros)

Mises en bouche

Terrine de foie gras marbré de magret fumé, confiture d'oignon,
bouquetière de roquette

ou

Mousseline de lotte insert de homard, julienne de légumes, sauce homardine

Trou normand pomme calva

Moelleux de poularde aux châtaignes, jus crémé à l'estragon,
mousseline de patate douce

ou

Filet de bar, étuvée de poireaux, fumet crémé au champagne

Assiette de trois fromages affinés

Parfait glacé au cognac, cœur meringué, crumble spéculos

ou

Ananas rôti, carpaccio au rhum arrangé et sorbet, crème mascarpone

*Céline, Sébastien et toute l'équipe du Gabarier
vous souhaitent une belle année 2020 et vous remercient
pour votre confiance et votre fidélité.*

