

MENU DE FÊTES

31 Décembre et 1^{er} Janvier

45 €/pers.

Le Gabarier à Port d'Envaux

Entrées

-

Ballottine de caille et ris de veau au Pineau et son confit d'oignon au cassis

ou

Gravlax de saumon mariné au Gin et zestes d'agrumes,
fines herbes et julienne de truffes

ou

Médailon de foie gras en chemise de figue, confit d'oignon et mini brioche

.....

- Pause glacée citron Vodka -

.....

Plats

-

Filet de bar, julienne de légumes sauce aurore aux crevettes

ou

Roulade de chapon farci aux châtaignes et morilles, sauce crémée au Noilly

ou

Filet mignon de sanglier sauce grand veneur, pomme aux airelles

Desserts

-

Grand macaron crème citron et framboises fraîches

ou

Entremet chocolat, base spéculoos croustillante et ganache gianduja

ou

Tartare de mangue et ananas, coriandre et citronnelle, sorbet yuzu