

JOYEUX NOEL 2018

Dîner du 24 et Déjeuner du 25 Décembre

En Mise en Bouche:

Velouté de Cèpes, Bacon Séché

&

Tiramisu de Crabe et Avocat au Citron Vert et
Aux Epices

Ou

Foie Gras Frais de Canard en Sablé de Mandarine
Chutney de Fruits

&

Nems d'Escargots et Joues de Porc Confites,
Chantilly à l'Ail

Ou

Coquilles St Jacques Snackées et Tatin d'Endives
Beurre Blanc à la Vanille Bourbon

&

Le Sorbet Léger

&

Filet de Bœuf a la Plancha, Sauce Chevreuil...

Ou

Filet de Bar Poelé, Artichaut, et Citron Confit
Espuma de Citronell

&

Boule de Neige Chocolat Vanille

Ou

Soufflé Glacé à la Mandarine Impériale

BONNE ANNEE 2019

Dîner du 31 Décembre et Déjeuner 1er janvier

En Mise en Bouche:

Panacotta, Saumon Fumé et Œufs

&

Homard, Petit Taboulé de Lentilles Fumées
Hollandaise au Citron Yuzu

Ou

Carpaccio de Magret, Tartare de Poires et Wasabi

&

Foie Gras de Canard Poelé en Pralinettes de Cacahuet

Jus laqué

Ou

Filets de Rouget, Comptée de Fenouil au Safran,
Façon Bouillabais

&

Le Sorbet Léger

&

Le Filet et le Ris du Veau, Cromesquis de Morbier,
Sauce Mousseline aux Morilles

Ou

Filet de Sandre Rôti, Cannelloni aux Girolles
Jus Court au Vin Rouge

&

Dome Praliné/Noisette, Cœur Coulant

Ou

Passion Glacée

RESTAURANT DE LA FORET

Ets Gaveau

restdelaforet@gmail.com

03 44 60 61 26

VOUS COMPOSEREZ VOTRE MENU DE FETE

en CHOISSANT:

1 seule entrée parmi les 4 proposées: 72 €

Ou Bien

1 Entrée + 1 Deuxième Entrée: 87 €

&&&&

Les 24 et 25 décembre

les 31 décembre et 1er Janvier

seul, le MENU DE FETES sera proposé

DANS CES 2 MENUS

Sont inclus et Servis à Volonté:

Eaux de Source Plate et Gazeuse
Bordeaux Entre-Deux-Mers "la Gardogne
Bordeaux Rouge Graves de Vayre

L'Offre peut être faite sans les vins

TVA incluses 10 % et 20%