

Le menu du reveillon du 31 décembre 2022

Restaurant La Fleur de Sel à Cervins

04.79.37.49.98

Eveil des papilles

.....

L'émincé de bar, sauce asiatique et piment doux

ou

L'assortiment de 6 Dim-sum cuits vapeur

Bœuf thaï, crevette, poulet, homard, black angus, édamame truffe

ou

La soupe miso au foie gras et son émulsion à la truffe

ou

Les 6 huîtres de Normandie N°2, "Ostria Or"

vinaigre d'échalote et toasts au seigle

ou

Le carpaccio de coquilles St Jacques au citron vert

et tomates confites aux huiles vierges

.....

Petite fraîcheur digestive !

.....

La bourride de trois poissons, tuile safranée à la rouille

ou

Le bar en farce fine, cuit basse température crème au curcuma

ou

La volaille de Bresse farcie au vin jaune et champignons des sous-bois

ou

Le paré de bœuf Simmental au foie gras et sauce Périgueux

.....



Le chariot de fromages affinés de la cave de Rognaix

ou

Le fromage blanc en faisselle aux myrtilles



*La buche de Noël au thé vert et chocolat blanc,
crème anglaise*

ou

Le soufflé Grand-Marnier et sa glace à l'identique

ou

*Le racherin au choix de la Fleur de Sel,
aux fruits rouges ou marron glacé*

ou

Le chocolat, le grand retour de notre fondant !

ou

La tarte bourdaloue à la façon du chef !

ou

*Le baba d'hiver aux noisettes du Piémont
et crème légère*

Menu 89 € / personne