

Nouvel an Menu

Accueil dès 19h fin du service à 1h00

AMUSE BOUCHE

TOPINAMBOUR

Travaillé en velouté, avec des noisettes torréfiées

ENTRÉE

FOIE GRAS

En terrine, accompagné de chutney de poire et pain d'épice

FEUILLETÉ

Farcie aux champignons

RAVIOLE

Fourré au homard et sa bisque

Coups du milieu

PLAT

SAUMON RED LABEL D'ÉCOSSE

Travaillé en tartare, coco et yuzu

FILET DE BOEUF

Préparé en basse température, jus corsé de Merlot, gratin dauphinois et légumes

DESSERT

CHOCOLAT ET PASSION

Crèmeux de chocolat sur un lit de crumble croustillant et sublimé par un coulis de fruits de la passion

119.- par personne

AVEC

GRANDE TAMBOLA

Restaurant la Rive Gauche
Route du Moulin 73
3977 Granges
027/458 34 34

SOUS RÉSERVATION UNIQUEMENT