

# l'esSentiel

RESTAURANT

## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

APÉRITIF, VINS, CAFÉ OU THÉ COMPRIS : 98€  
SANS LES VINS MAIS APÉRITIF SANS ALCOOL ET CAFÉ OU THÉ : 83€

### MISES EN BOUCHE :

❄️ MOUSSE FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICES  
ET CHUTNEY POIRES AUX ÉPICES

❄️ MINI CLUB NORDIQUE SAUMON  
ANETH ET SÉSAME

❄️ MINI CRUMBLE AU PARMESAN DE  
BUTTERNUT ET MAGRET FUMÉ

1 coupe de cocktail du nouvel an avec ou sans alcool

### ENTREE :

❄️ RUMONIERE À L'ENCRE DE SEICHE  
AUX NOIX DE SAINT JACQUES ET CREVETTES,  
ÉTUVÉE DE LÉGUMES D'HIVER,  
COULIS DE LANGOUSTINES

1 verre de 12 cl AOP Cheverny

### TROU NORMAND :

❄️ GRANITÉ PAMPLEMOUSSE ROSE  
VODKA ET MENTHE FRAÎCHE

### PLAT :

❄️ MÉDAILLON DE VERU ET GANACHE DE FOIE GRAS, CRÈME AUX MORILLES  
SERVI AVEC UN MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET UN CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS ET CHORIZO

1 verre de 12 cl « CJVT » côtes du Rhône Village, vin soyeux aux arômes de fruits noirs et d'épices

### FROMAGE :

❄️ TOAST DE CHÈVRE RÔTI AU MIEL ET  
POIRES POCHÉES AUX CÔTEAUX DE L'AUBANCE

1 verre de 12 cl « Casillero Del Diablo », vin Chilien,  
notes suggérées de chocolat et de baies.

### DESSERT :

❄️ CROQUANT SABLÉ AU CHOCOLAT BLANC,  
CRÈMEUX CARAMEL ET POMMES,  
COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ,  
CRUMBLE DE CHOCOLAT

1 coupe de 12 cl AOP Champagne « Jacquart Brut »

CAFÉ, THÉ OU TISANE

MIGNARDISES

A RÉSERVER AVANT LE 23 DÉCEMBRE AU 02/41/64/91/41