



# le Menu de la Saint-Sylvestre

Arrivée entre 19h & 19h30 au restaurant.  
Ce menu ne supporte aucun changement, 50% d'acompte à la réservation,  
Places limitées

**120€/personne (hors boissons)**

Accord mets & vins 5 verres : 45€

GRIGNOTAGE D'APÉROS

TRILOGIE D'AMUSE-BOUCHES

GAMBAS BLACK TIGER

Tartare en Cannelloni de Pomme Verte, Clémentine Corse,  
Œufs de Hareng Fumé & Vinaigrette au Curcuma

CÈPES/FOIE CHAUD

Velouté de Cèpes, Escalope de Foie Gras de Canard poêlé,  
Mascarpone Truffée & Chip's de Racine

INATTENDU DU CHEF

HOMARD

Queue & Pince au Beurre d'Estragon, Ravioles de Coudes  
& Chair de Tourteau au Fenouil & Citron Confit, Jus de Carapaces corsé

CAILLE

Suprême rôti, Cuisse farcie à la Truffe Noire, Chausson d'Abattis au Foie Gras,  
Nuage de pdt Vitelotte Fumé, Granola Châtaigne/Noisette & sauce Albuféra

DITES CHEESE

PRÉ-DESSERT

DOUCEUR DE LA NOUVELLE ANNÉE

Nougat glacé à la Pistache & Nuage au Litchi

**L'ÉTABLE**

COL DE GROSSE PIERRE  
88250 LA BRESSE

**Infos & réservations**

**Tél. 03 29 25 96 67**

**Mail [contact@letable-labresse.com](mailto:contact@letable-labresse.com)**

**[www.letable-labresse.com](http://www.letable-labresse.com)**