



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

www.letable-labresse.com