

Menu de la Saint-Sylvestre

95 €

*Coupe de Champagne
Amuses bouches surprises*

Au choix

- *Terrine de foie gras de canard « Maison » marné au vin moelleux, pain brioché toasté.*
- *Queues de langoustines en cassolette, sabayon au Champagne, compotée de poireaux aux algues.*

Au choix

- *Noix de St Jacques de nos côtes rôties, émulsion au corail d'oursins, crumble de légumes d'hiver au parmesan.*
- *Salsa de filets de pigeon et caille de « Chanteloup », jus de morilles et Madère crémé, pommes dauphine à la truffe et champignons forestiers.*

Chariot de fromages sup 10 €

Triptyque Gourmand

Tarte au chocolat, millefeuilles vanille, crème brûlée.

Réservation par email « contact@legalopin.fr » ou 0299315596.

Versement à la réservation de 50 € d'arrhes par personne par CB à distance par téléphone.

Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.