

Menu de la Saint-Sylvestre 2018-2019

Au restaurant l'Espérance des Grandes Rousses



« Tradition,
transmission,
terroirs... Tels
sont les valeurs
qui inspirent ma
cuisine.
Ce menu allie
raffinement et
saveurs
gourmandes pour
une fête
inoubliable. »

Bonne Année ! »

Pascal Glory
Chef de cuisine



**Animation
Musicale**

160 €

Pour prendre le temps...

Sélection d'amuse-bouche

Foie Gras

Terrine de foie gras de canard au porto, surmontée d'une gelée de fruit de la passion
Quenelles de chutney de pomme et mangue parfumées à la cardamome
Brochette de mini panais glacés à blanc

Langouste

Queue de langouste rôtie surmontée d'une émulsion à la chlorophylle
Accompagnée d'un duo de carottes travaillé en deux façons :
Crèmeux de carotte des sables et mini carottes glacées à brun

Rompre la glace...

Sorbet au Champagne

Bœuf d'Aubrac

Filet de bœuf façon tournedos en croûte de sésame noir
Crèmeux d'endives aux éclats de truffes
Et petits légumes d'antan étuvés à la sauge

Fromage

Croustillant de chèvre au miel des Alpes
Accompagné d'une salade de jeunes pousses et de noix de Grenoble

Création Mandarine - Pistache

Biscuit façon sablé Breton surmonté d'une mousse de mandarine, d'un crèmeux à la pistache et
d'une compotée de clémentines
Éclats de meringue suisse et glace à la vanille Bourbon
Granité de fruits rouges

Pour prendre encore le temps...

Mignardises, truffes maison et cerises fraîches

