

**Menu du réveillon de Noël 2019**  
**Au restaurant l'Espérance des Grandes Rousses**

« L'esprit de Noël...  
Générosité des traditions culinaires dans un cadre inoubliable associant la quintessence des saveurs et le plaisir de la table !

Joyeux Noël ! »

**Frédéric Kulczak**  
Chef de cuisine



**Animation Musicale**

**120 €**

**Saumon Mariné à l'aneth et baies roses**

*Marinated salmon flavored with dill and pink pepper*

**Foie Gras confit au naturel**

Toast de brioche aux pistaches, ratafia de fruits secs, litchi et grenade fraîche encensés au poivre de Java. Sélection de pousses d'herbes.

*Duck Foie Gras Confit, Pistachio Brioche Toast, dry fruits chutney, litchi and pomegranate incensed with Java Pepper. Cress selection.*

**Fricassée de Gambas**

Mousseline de potimarrons et émulsion au safran, Tuile Parmesan

*Prawns « Fricassee » with red squash, saffron emulsion, crispy Parmesan*

**Trou Normand**

Sorbet citron vert & Champagne

*The Norman Hole : Champagne & Lime Sorbet*

**Dinde rôtie en farce**

Étuvée de choux rouge, fricassée de châtaignes au fenouil et miel, Salade de choux de Bruxelles à l'huile de noix, jus truffé.

*Roasted Turkey pudding with braised red cabbage, chestnut « Fricassee » with fennel and honey, Brussel sprout salad with walnut dressing, truffle jus*

**Sélections de fromages de la région**

*Regional Cheeses Selection*

**« Supplice » Chocolat Tanzanie à la Bergamote**

Dacquoise au Noix de Grenoble

*« Supplice » Tanzania Chocolate cake and bergamot, walnut Dacquoise biscuit.*