


Menu de la Saint-Sylvestre 2019-2020
Au restaurant l'Espérance des Grandes Rousses



« Générosité des traditions culinaires dans un cadre inoubliable associant la quintessence des saveurs et le plaisir de la table, pour une fête inoubliable.

Bonne année ! »

Frédéric Kulczak
Chef de cuisine

Pain au crabe et aux herbes

Open bread with crab meat and herbs

Pressé de foie Gras à la figue

Asperges tièdes aux saveurs de truffes, toasts tièdes aux noix, salade mesclun.
Duck Foie Gras 'Marble' with figs, warm asparagus flavoured with truffles, walnut toast

Noix de Saint-Jacques caramélisées

Gnocchis au caviar d'algues, émulsion de crustacés à l'estragon
Caramelised scallops and potato gnocchi with seaweed caviar, seafood foam 'Tarragon bisque'

Trou normand : Champagne & Fruit de la passion

The Norman Hole : Champagne & Passion fruit

Grenadin de bœuf

Confit de champignons et mousseline de céleri aux truffes, artichaut violet et cresson poivré, jus de bœuf
Roasted beef fillet and wild mushrooms confit, celery root "Mousseline" with truffles, purple artichoke and watercress, beef jus

Sélection de fromage de la région

Regional Cheeses Selection

« **La Cerise** »

« *Cherry Sensation* »

**Animation
Musicale**

