

Menu de la SAINT-SYLVESTRE

DÎNER DU 31 DECEMBRE 2019

AMUSE-BOUCHE

Verrine de Tartare de Truite fumée au Fromage frais
et Coriandre

Tartelette à la crème de Bleu aux Noix

*Suggestion : Coupe de Champagne AYALA Brut Majeur**

ENTRÉE

Pressé de Foie Gras de Canard au Magret Fumé,
Chutney de Figues

Toast de Pain de Campagne

*Suggestion : Verre de Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve**

POISSON

Nage de Saint-Jacques
et Mousseline de Homard

Coulis aux Crustacés, Artichauts Poivrade

*Suggestion : Verre de Château des Hospice Côtes Roussillon AOP Blanc
cuvée Maïa 2018**

VIANDE

Suprême de Poularde,
Crème aux Morilles,
Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe,
Légumes Racines confits.

*Suggestion : Verre de Hauts de Paulilles Collioure AOP Rouge 2017**

DESSERT

Buchette Litchi Framboise, coulis Passion

*Suggestion : Verre de Vin Doux Naturel Maury vieilli de 6 ans**

PRIX : 69 € / pers

***Accord Mets & Vins: 27 € / pers**

Taxes et service compris

20 bis, avenue du Grand Large CANET PLAGE

Réservation : 04 68 80 28 23



LE GALION
HÔTEL*** RESTAURANT