



GREGOIRE BARATIER
LE JEAN MOULIN

*Menu du
Réveillon
De la
Saint Sylvestre & du 1^{er} janvier*

92€

Prix nets, taxes et services compris.

Accord mets & vins

3 verres : 30€

4 verres : 40€

Amuse-Bouche

Champagne Maison Blin Vintage 2012

Effiloché tourteaux (pêche côtière) aux herbes, fine gelée au Yuzu, crème montée au Raifort.

Entrées

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc poêlées, fine mousseline de topinambour, émulsion à la truffe.

ou

Grosse Raviole aux escargots & fine fondue de poireaux, émulsion ail & persil, mélange d'herbes folles. Escargots de chez Jean Paul Bresse à Amberieux-d'Azergue.

Plats

Cassolette de Homard, quelques légumes de saison & champignons, crème homardine à l'estragon.

ou

Ris de Veau Français de Chez Samuel Perrier façon meunière, fine purée de racines, légumes d'hiver, morilles & jus de veau.

Fromages

Sélection de trois fromages

Affinés par La Mère Richard & La Fromagerie du Château, confiture de chez Philippe Bruneton (Meilleur confiturier de France)

Desserts

Soufflé au Chocolat origine Guatemala (Manufacture Cluizel),

Crème glacée à l'amande.

ou

Parfait glacé à la Chartreuse Jaune, fine tuile au sucre, coulis poire & cardamome, madeleine façon pain d'épices