



Menu du 31 décembre 2018

Amuse-bouche

Foie gras de canard pané au pain d'épices,
confit de figues

*Breaded Duck foie gras with gingerbread,
preserved figs*

ou

Carpaccio de coquilles Saint – Jacques,
huile de truffes

Carpaccio of scallops served with truffle oil

Ballotine de chapon aux girolles,
jus au foie gras,
pommes Pompadour

*Ballotine (filleted, stuffed and rolled) capon with chanterelle mushrooms
duck foie gras sauce
Pompadour potatoes*

ou

Filet de Saint – Pierre à la plancha,
bisque de langoustines,
petits légumes

*Pan sautéed John Dory,
Dublin bay prawn bisque,
Fresh vegetables*

Forêt noire
nouvelle version

New style Black Forest cream cake

ou

Pain de Gêne aux agrumes,
minestrone de fruits exotiques
crème combawa – citronnelle

*Light almond sponge cake with citrus
Exotic fruit minestrone
Combawa and citronella cream*

Mignardises

79,00 € par personne

Sur réservation, téléphone : 03-21-05-04-05

lenewjeanscafe@orange.fr

