



# **Réveillon 31 Décembre 2021 aux Garennes du Gour**

**Cocktail Le Royal Sangria (au Champagne rosé) 1 flûte/p.**

## **3 amuses bouche**

*Croquant boudin blanc de St-jacques et fondue d'endives*

*Confit de butternut et filet de caille mariné*

*Profiterole avocat wasabi*

## **Patience**

*Velouté Dubarry au St-nectaire et châtaignes grillées*

--

## **Mise en bouche**

*Tempura d'une gamba, purée de maïs au timut, coulis de cresson au beurre noisette*

--

## **Entrées**

*Le « galet » de foie gras mi-cuit, condiment moutarde fumée, pousses de moutarde, myrtilles, vinaigrette truffée au miso*

--

## **Fraicheur givrée des Garennes**

*Le sorbet ananas et pina colada*

--

## **Viande garnie**

*Pièce de carré de veau cuit sur foin, Fondant de pommes de terre aux cèpes, mousseline de topinambours au café, jus corsé aux oignons confits et crumble de chorizo*

--

## **Fromage**

*Fondant de carré d'Aurillac au mascarpone truffé, jeunes pousses à la vinaigrette de figues*

--

***Dessert accompagné d'une flûte de fines bulles***

Emotion chocolat, gianduja caramel, beurre d'agrumes, glaçage rocher

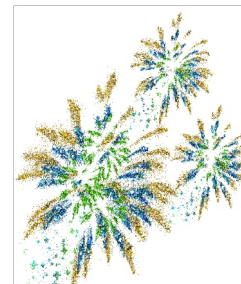
--

***Café***

***Côtillons, Soupe à l'oignon***

***Vin blanc***

***Villa Dria  
Moëlleux Côtes de Gascogne***



--

***Vin rouge***

***« Loup du Pic » en Pic Saint-loup  
2020***

*Tarif adultes : 92 euros*

*Tarif enfants jusqu'à 10 ans : 45 euros*

