

Réveillon de Nouvel An

Une soirée gastronomique en 8 dégustations pour passer d'une année à l'autre ...



Apéritif

Coupe de Champagne et ses mises en bouche

Les mises en bouche

Gelée de tomate séchée et son œuf de caille
Comptée de poire à la cannelle et anchois au sel
Brandade de morue aux éclats de truffe noire
Olives gardoises



Les entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, truffe noire, citron vert et baies roses, râpé de poutargue et huile d'olive cuvée Marcel de chez Jeanjean

L'œuf gourmand de Mamette farci à la truffe et au foie gras

Notre sélection vin pour ces 2 entrées :

Costières de Nîmes, Château l'Ermitage, Sainte-Cécile Blanc

Les plats

Estouffade de homard dans sa crème de butternut et cèpes au Muscat Doux du Domaine l'Ermitage, surmonté de quelques tranches de truffes

Petit tartare de taureau de Camargue AOP aux tomates séchées sous sa gelée blanche à l'ail

Notre sélection vin pour ces 2 plats:

Condrieu (blanc), Domaine Duclaux, Les Caillets

Croquant de ris de veau et foie gras, réduction de Grenache Doux du Domaine l'Ermitage, écrasé de patate douce

Gigot de 7 heures servi à l'effiloché, topinambour au miel et variation de carottes

Notre sélection vin pour ces 2 plats :

Costières de Nîmes, Château l'Ermitage, Edonist

Les fromages et le dessert

Brie farci à la truffe fait maison et Picodon accompagné de son olive noire confite

Reinettes du Vigan aux épices, glace au miel de châtaignier et éclats de meringue

Notre sélection vin: Muscat Doux, Domaine l'Ermitage (Saint-Gilles)

Le menu : 129,00 €/personne

La sélection vin : 68,00 €/personne

Réservez dès à présent : 0483 490 650 - contact@louferri.be
Votre réservation sera enregistrée après réception d'un acompte de 50%.

Ce menu sera aussi servi le mardi 1er janvier à midi sur réservation.