

La Table d'Armante

RESTAURANT

Dîner de la Saint Sylvestre

SAMEDI 31 DÉCEMBRE

Prémices,

pour éveiller votre appétit

Appetizers, to awaken your senses

L'œuf de la Ferme des Roches Fleuries,

en cocotte et son soufflé aux oursins de Galice

Roches Fleuries Farm egg in a casserole dish with sea urchins soufflé from Galicia

La truite,

confite à l'huile d'olive, crémeux fenouil et safran de Draillant

Preserve trout in olive oil, creamy fennel and Draillant saffron

Le bar sauvage,

rôti, cerfeuil tubéreux, chocolat blanc et élémentine Corse

Wild sea bass, roasted, tuberous teal, white chocolate and Corsican clementine

La queue de bœuf,

braisée en chou farci, double consommé à la truffe Melanosporum

Beef tail braised in stuffed cabbage,
double consommé with Melanosporum truffle

Dos de chevreuil d'Alsace,

potimarron, coing, sauce Grand Veneur

Back of venison from Alsace,
pumpkin, quince, Grand Veneur sauce

Chariot de fromages de la Ferme des Roches Fleuries

Cheese trolley from Roches Fleuries farm

Pré dessert

Pre-dessert

La poire Comice glacée, ganache vanille, cédrat et Champagne

Comice pear with vanilla ganache, citron and Champagne

200 €