

LE JARDIN MONTGRAND

Réveillon du 31 décembre 2024

Amuse Bouche

Madeleine au foie gras et son coulis de kumquat
Madeleine with foie gras and its coulis of kumquat

Entrée

Saumon en gravlax, mousseline de carotte, citron vert, petits croûtons
Salmon in gravlax, carrot muslin, lime, small croutons

Poisson

Raviole de noix de Saint Jacques fumées,
Bouillon de courge, gingembre et citronnelle
Smoked scallops ravioli, broth of squash, ginger and lemongrass

Viande

Médaille de filet de bœuf en croûte pain d'épices,
Mille-feuille de patate douce, châtaignes glacées et noix
*Medallion of beef tenderloin in gingerbread crust,
Sweet potato mille-feuille, chestnuts and walnuts*

Fromage

Vieux Gouda, sponge cake au amandes, chutney mangue et pesto d'herbes
Old Gouda cheese, almond sponge cake, mango chutney and herb pesto

Dessert

Vacherin glacé au Calisson d'Aix en Provence et zestes d'agrumes
Frozen Vacherin with Calisson d'Aix en Provence and citrus zest

TARIF 120 EUROS HORS BOISSONS

Menu végétarien disponible

Enfants -12ans 50 EUROS

ACOMPTE OBLIGATOIRE 30%

Prix nets en EUR, taxes et service compris
Origine des viandes UE
Origine Poisson : Océan Atlantique
Liste des allergènes sur demande
Modes de paiement CB, Amex, Espèces

LE JARDIN MONTGRAND

Réveillon du 31 décembre 2024

Amuse Bouche

Madeleine au Parmesan et son coulis de kumquat
Madeleine with Parmesan and its coulis of kumquat

Végé

Entrée

Oeuf mollet croustillant,
Mousseline de carotte, huile de truffe, petits croûtons
Crispy soft-boiled egg, carrot muslin, truffle oil, small croutons

Plat 1

Raviole de légumes d'hiver,
Bouillon de courge, gingembre et citronnelle
Winter vegetable ravioli, broth of squash, ginger and lemongrass

Plat 2

Gnocchis de patate douce au beurre de sauge,
Noisettes concassées et crème de brousse
Sweet potato gnocchi with sage butter,
Crushed hazelnuts and bush cream

Fromage

Vieux Gouda, sponge cake au amandes, chutney mangue et pesto d'herbes
Old Gouda cheese, almond sponge cake, mango chutney and herb pesto

Dessert

Vacherin glacé au Calisson d'Aix en Provence et zestes d'agrumes
Frozen Vacherin with Calisson d'Aix en Provence and citrus zest

TARIF 120 EUROS HORS BOISSONS

Enfants -12ans 50 EUROS (Amuse Bouche, Entrée, Plat 2, Dessert)

ACOMPTE OBLIGATOIRE 30%

Prix nets en EUR, taxes et service compris
Origine des viandes UE
Origine Poisson : Océan Atlantique
Liste des allergènes sur demande
Modes de paiement CB, Amex, Espèces