



Menu de la Saint-Sylvestre

Mise en bouche



Ravioles de foie gras poêlé,
nage de pain d'épices,
croquant de noisette
et effluve de truffes



Saint-Jacques lardée, crème de cèpes et senteur de romarin



Médailon de cabillaud,
poireau fondu, beurre blanc
au champagne et caviar



Filet de veau bardé de pancetta
au sautoir, jus corsé,
légumes glacés et purée de truffe



Brie à la truffe rôti au pain d'épices



Fraicheur ananas coco



Poire pochée au chardonnay,
coulis de chocolat caramel et émulsion de thé matcha

Menu dégustation **110 €**
SUR RÉSERVATION

TÉL : 03 80 64 35 54
LEMEDIEVALRESTAURANT@GMAIL.COM
WWW.LEMEDIEVALRESTAURANT.COM



OFFREZ UNE CARTE CADEAU POUR LES FÊTES !
Commandez par téléphone avec paiement
par carte bleue et envoi postal



Menu du Jour de l'an

Mise en bouche



Œufs fermiers parfaits, velouté de cèpes à la truffe
et copeaux de Moliterno

OU

Pressé de foie gras de canard au cœur chutney poire/cassis
et pain muesli



Cabillaud au noisette et homard croustillant, jus de carcasse
d'homard, purée de panais et petits légumes

OU

Suprême de Chapon fermier
en basse température à la truffe, sauce foie gras,
pressé de pomme de terre au lard



Brie à la truffe rôti au pain d'épices



Poire pochée au chardonnay,
coulis de chocolat caramel
et émulsion de thé matcha

OU

Sablé aux marrons croquant
meringue et crème de vanille

TÉL : 03 80 64 35 54
LEMEDIEVALRESTAURANT@GMAIL.COM
WWW.LEMEDIEVALRESTAURANT.COM

71 €
SUR RÉSERVATION

