

ALPAGGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

MENU
DE
NOEL

65€



Amuse bouche - Appetizer

Gravlax de saumon aux baies roses
Tartare de St Jacques au combava
Salmon gravlax with pink berries
Scallop tartar with combava

Pressé de foie gras de canard aux figues,
gelée de mandarine et sirop de vin d'orange
Tuile de pain de campagne aux céréales
Pressed duck foie gras with figs,
mandarin jelly and orange wine syrup
Bread with cereals

Chapon poché et rôti farci aux marrons et girolles,
mousseline de panais au paprika fumé
Pommes de terre grenailles à l'ail en chemise
Poached and roasted capon stuffed with chestnuts and chanterelles,
parsnip mousseline with smoked paprika
Grilled potatoes with garlic

Brie de Meaux farci à la truffe et noix au mascarpone,
salade folle aux herbes
Brie de Meaux stuffed with truffles and nuts with mascarpone,
salad with herbs

Sélection de bûches de Noël de notre Chef Pâtissier
Christmas logs of our Pastry Chef

