Saint Sylvestre 2015

🙤🙦

**Apéritif**

Gougères, mini-croissants pancetta, biscuits chèvre/figues et autres grignotages

*Cocktail Black Daisy*

🙤🙦

**Entree**

Brochettes de Saint-Jacques panées et aspic d’agrumes

*Vin : Menetou-Salon, domaine Philippe Gilbert 2014*

🙤🙦

**Plat**

Canard confit, gratin dauphinois, panier de légumes glacés et purées

*Vins : Château Millet, Grâves, domaine de la Mette, 2006*

*Château Mondésir-Gazin, Côtes de Blaye, domaine Pasquet, 2011*

🙤🙦

**Fromage**

Sélection de fromages affinés

🙤🙦

**Dessert**

Fantastik Gianduja Dulcey et sirop d’érable

DETAIL DU MENU

Apéritif :

Mini-croissants pancetta

Gougères à l’emmental

Saucisson

Tomates cerises

Biscuits chèvres et figue

Crackers

Entrée :

Brochette de 4 Saint-Jacques sur un aspic d’agrumes (oranges, citrons verts, citrons jaunes et pamplemousses).

Plat :

Cuisses de canard confites

Gratin dauphinois en cocotte

Mini-légumes glacés (carottes, poireaux, navets, choux fleur)

Purée de carotte noire

Purée de carotte jaune

Fleurs comestibles

Fromages :

Beaufort (pâte cuite) Savoie

Comté vieille garde 44 mois (pâte cuite) Jura

Brie (croute fleurie) Ile-de-France

Poiret de la Meuse (vache) affiné à l’alcool de poire Lorraine

Valençay (chèvre) Berry

Gelée de piment d’espellette

Noix et noisettes

Dessert :

Fantastik Gianduja sirop d’érable et confiture de lait.

(Crème chantilly au sirop d’érable, pâte à choux, crème onctueuse Dulcey, Confit Dulcey, pâte sablée Gianduja et noisettes caramélisées).

INGREDIENTS

Dessert

290g de crème liquide à 35%

40g de sirop d’érable

115g de lait entier

Sucre semoule

215g beurre doux

170g œufs

50g lait concentré non sucré

35g sucre glace

10g poudre d’amande

Entrée

3 oranges non traitées

2 pamplemousses non traités

3 citrons jaunes non traités

4 citrons verts non traités

24 Saint-Jacques

75g fondue de tomates

Plat

6 cuisses de canard

1,5kg de gros sel

1,5kg de graisse de canard

6 mini-carottes

6 mini-navets

6 mini-poireaux

1,5kg de pommes de terre à chair ferme

100g de beurre

5g d’ail

3dl de crème

1 litre de lait

Apéro :

Pancetta

Pâte feuilletée