

Jeudi 19 décembre 2013 – Noël des aînés – Salle Lionel de Brunelis

Menu

Kir champenois
Amuse bouche chaud
Croustillant de légumes
Chouquette emmental
Mini tielle sétoise

Foie gras de canard mi cuit, chutney d'abricot
mikado de pain d'épices, blinis de saumon fumé et crème légère à l'aneth

Médaille de veau français, pris dans la noix, jus court au thym frais
croustillant de champignons au lard fumé

Tomme de brebis et confiture de cerises noires

Déclinaison d'entremets de la maison Riederer

Abricot craquant "Biscuit sucrés feuillantine croquante, chocolat au lait, mousse
abricot et morceaux d'abricot, amande effilée"

Le Trianon Biscuit dacquoise aux amandes, croustillant feuilleté praliné, mousse
moelleuse au chocolat "d'Equateur", glaçage au chocolat noir intense

Entremets poire caramel "Fond de biscuit génoise, mousse caramel avec morceaux
de poire, mousse caramel, génoise chocolat, glaçage caramel"

Café et sa truffine

Pain

Eau plate et gazeuse

Assortiment de vins "Elio" rouge et "Perles noires" blanc

Crémant Adrien Romet