Menu autour du Foie Gras de canard

Mise en Bouche :
Fondant de Foie gras, noix de jambon fumé de M.Lebon, sarrasin & glace Foie gras

Entrée froide :
Terrine de Foie gras mi-cuite, chutney oignon

Entrée chaude :
Filet de Lieu jaune snacké, Foie gras poêlé, asperge verte, sauce poisson japonisante

La Pause gourmande : Sorbet Marc de Champagne & Ratafia de Champagne

Noix d'entrecôte Angus, sauce Foie gras, frites du Chef

L'assiette de Fromages de nos régions, chutney

Crémeux chocolat blanc & Foie gras, nougatine au grué, crémeux chocolat noir, glace Foie gras sucrée

Mignardises

MENU COMPLET : **79€**
MISE EN BOUCHE, ENTRÉE FROIDE, PLAT, FROMAGE, DESSERT & MIGNARDISES : **69€**

Le Val Moret
Hôtel Restaurant & Spa
★★★

Taxes et Services Compris.
Soucieux de travailler des produits frais & saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture.