

La Table de Reugny

Menu des Fêtes de fin d'année 55€

Du 24 au 25 Décembre
et 31 Décembre

commande au 04.70.06.70.06

Mise en bouche

- Cake huile d'olive, houmous au citron perse, magret de canard séché
- Saumon fumé maison, blinis de sarrasin, condiment betterave raifort
 - Huître et pomme granny smith en gelée de citron
 - Boudin blanc aux escargots de Babeth

Entrée

Foie gras mi-cuit farci aux gambas et algues
Gel de pamplemousse aux baies de timur

Poisson

Turbot poêlé
Ecrasé de topinambours à la noisette
Shiitake sautés
Jus terre-mer

Viande

Chapon du GAEC Michaud farci aux ris de veau
écrasé de potimarron, marron et pommes
Crumble châtaigne
Jus brun volaille réduit

Assiette de fromages

Cervelle de canuts
Brebis affiné à l'écorce d'épicéa de la ferme des brebis du berry
Brie marinée aux herbes et noix

Assortiment de gourmandises

- sablé cacao, gel café, crème pistache
- Entremet chocolat, carrot cake, clémentine
- Cheesecake chocolat blanc et chèvre frais, mangue