

Restaurant Les Rois de France

Dîner prolongé de la Saint Sylvestre 2017/2018

98 Euro /personne « Boissons comprises »

Mise en bouche : Huitre d'Aneth « Bénédicte à la fondue cressonnette



Trilogie Gourmande

*Carpaccio, de langoustine, citron « Lime », gingembre frais
Foie gras de canard sur sa gelée au vieux Banyuls fugues –raisins
Mille-feuille croquant à l'avocat et saumon mi-fumé maison*



*Noix de coquilles Saint Jacques de « La Route du Rhum » à Erquy justes saisies
Sauce au champagne
Mousseline de Butternut
et girolles persillées*



*Dos de biche en venaison Sauce Poivrade
Marron et croquettes de panais
Champignons sauvages
Poire épicée*



Notre sélection de fromages sur mélange de salade à l'huile de noisettes de « Ets Guénard »



*Nos trois douceurs de l'An Nouveau
Mont blanc à la crème de marron »
Dôme velours lacté, gelée de mandarine
Soufflé glacé Cointreau, étoile filante*



Mignardises chocolatées »Maison »



Kir Royal au Vouvray pétillant «Maréchale » et ses accompagnements
1 verre de Cheverny Blanc 1 Verre de Chinon CH Pain
1 Coupe de Champagne Thoumy

Hôtel de France – Restaurant les Rois de France
37 / 39, rue Pierre Henri Mauger – 41700 CONTRES
Tel. : 02 54 79 50 14 / Fax. : 02 54 79 02 95