



Hôtel Château Cléry

MENU

Réveillon de Noël

Entrée

Escalope de foie gras poêlée, écrasé de Topinambour à l'huile de noisette, crème de châtaigne parfumé à la badiane

Pan-fried foie gras, crushed Jerusalem artichoke with hazelnut oil, chestnut cream flavoured with star anise

OU

Saumon fumé maison, crémeux d'avocat et julienne de mangue

Home-smoked salmon, creamy avocado and mango julienne

Plat

Pavé de bar au beurre d'algues, artichaut et girolles, jus iodé parfum à la truffe noire

Sea bass with seaweed butter, artichoke and chanterelle mushrooms, iodised black truffle juice

OU

Dodine de volaille aux champignons, jus corsé au poivre de Sarawak

Poultry didone wit mushrooms, spicy Sarawak pepper sauce

Dessert

Bûche de Noël (Chocolat noir, mandarine et Grand Marnier)

Christmas log (dark chocolate, mandarin and Grand Marnier)