

Résidence GOELIA

Réservations Dominique DUBRAY 06 70 85 18 98

Michelin 2018

Le Chalet de Super Besse



1357



Carte et Menus de Fêtes de Fin d'Année 2018/2019

Plats à emporter

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

La portion pain brioché, chutney de coings 80g 7€

Le Ballotin de 250G 19€, le Ballotin de 500g 35€

LE SAUMON MARINE à la verveine, blinis, crème au wasabi et citron 100g 6€

LE BOUDIN BLANC TRUFFE, pommes ciel et terre 7€

LE FILET DE TURBOT rôti, jus de viande, fricassée de légumes anciens 15€

LA DINDE FARCIE aux châtaignes et champignons, purée de patates douces et salsifis 14€

***LA TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL croustillant amandes et chocolat, poires caramélisées
Ou Vanille Bourbon et fruits rouges 6€***

Menu du Dîner de la Saint-Sylvestre du lundi 31 décembre 2018 à 65€ hors boissons

- *Amuse-Bouches : verrine de crabe, purée de panais, gelée de crustacés*
- *Foie gras poêlé, velouté de lentilles crémeuses*
- *Filet de turbot rôti aux champignons, étuvée d'endives et gentiane*
- *Noisette d'agneau farcie aux herbes grand veneur, poire au vin, purée de céleri*
- *Tartine de pain doré, bleu d'auvergne et gingembre confit*
- *Carrément Chocolat Mignardises et petits fours*

Menu Surprise du Déjeuner du mardi 1er janvier 2019 à 45€ hors boissons

- *Amuse-bouche*
- *Entrée, Plat, Fromages*
- *Envie de l'an neuf*
- *Mignardises et petits fours*

Prix Nets et Service compris