

# MENU du 1<sup>er</sup> janvier 2018

65 €



*Amuse bouche, choux rouge et saumon fumé*



*Salade de homard, aux senteurs de betterave et condiment de poire*

*Ou*

*Terrine de foie gras de canard, poivre Cuméo (poivre au goût d'agrumes) et ses toasts*



*Noix de Saint-Jacques, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes*

*Ou*

*Turbot rôti, coquillages et mini poireaux, sauce matelote (fumet de poissons au vin rouge)*



*Verrine glacée*



*Suprême de pigeon royal, compression de chou vert  
et pommes acides, jus déglacé au Porto*

*Ou*

*Filet de bœuf façon Rossini, tranche de foie gras, pommes bouchons et mini légumes*



*Brillat Savarin aux truffes de Bourgogne*



*Pré-déssert*



*Paris Brest revisité, crème fermière pralinée, by Michalak*

*Ou*

*Finger chocolat et noisette, glace framboise*



*Mignardises du jour de l'an*

*Restaurant Christian Quenel, Maître Restaurateur 12 Place de l'Eglise 21640 Flagey-Echézeaux*

*Réservation : 03 80 62 88 10*