

MENU DE FETES

Samedi 25 et dimanche 26 décembre 2021

Samedi 1^{er} et dimanche 2 janvier 2022

A 43 euros

Gourmandises pour accompagner votre apéritif

Le foie gras tourte au ris de veau et foie gras de canard. Jus de veau déglacé au Pommeau du Perche

OU

Le bar sur un pain malté et graines, une mousseline de bar, yuzu, fèves de soja et algues marines. Butternut. Saumon fumé à la verticale au bois de hêtre

Entrac't normand sorbet pomme avec cidre du Perche ou calvados du Perche

Le pintadeau suprême de pintadeau farci à la Normande

OU

Le sanglier civet de sanglier aux marrons

OU

Le cabillaud dos de cabillaud, beurre blanc aux agrumes et piment d'Espelette

Plateau de 4 fromages percherons

Le chocolat en forme de truffe, mousse chocolat au cœur de noix de pécan et amande. Croquant chocolat blanc en nid d'abeille et protéines de chanvre bio

OU

Les fruits exotiques craquant mangue, passion, framboise. Tube amandes et citron

Modalités de réservation :- choix des plats à nous communiquer à l'avance

- acompte de 13 euros par personne (cheq ou esp)



A LA DINETTE GOURMANDE

61130 BELLEME

02.33.25.99.32

www.aladinettegourmande.fr

