

RESTAURANT *L'Alambic*



Réveillon du 31 Décembre 2021

Déjeuné du 1<sup>er</sup> Janvier 2022



**Cocktail champenois**

*(Cointreau, citron vert, curaçao, clémentine glacée.)*

**Mises en bouches :**

- Tartare de Saint-Jacques coriandre & citron vert.
- Mousse de carotte, cumin & orange.
- Feuilleté d'escargot au beurre d'anchois.

-----

**Gravlax de saumon mariné au jus de betteraves, citron caviar, rings d'oignons & crème de choux-fleur.**

-----

**Lotte pochée au lait de coco, passe-pierre & julienne de légumes.**

-----

**Sorbet au Cointreau & zestes d'oranges, arrosé au champagne.**

-----

**Médailon de veau, foie gras poêlé, chanterelles jaunes, courge rôtie & purée de vitelottes.**

-----

**Croustillant de morbier, chutney de poire au vin rouge sur lit de mâche.**

-----

**Daquoise noisettes, clémentines rôties au miel & thym, crémeux au chocolat/marrons.**



**Sur réservation uniquement, versement d'arrhes 20€/personne.**

02 37 52 19 03

20, avenue de Paris MARGON 28400 Arcisses

## **Cocktail champenois**

*(Cointreau, citron vert, curaçao, clémentine glacée.)*

*Mises en bouches :*

*-Tartare de Saint-Jacques coriandre & citron vert.*

*- Mousse de carotte, cumin & orange.*

*- Feuilleté d'escargot au beurre d'anchois.*

-----

**Gravlax de saumon mariné au jus de betteraves, citron caviar, rings  
d'oignons & crème de choux-fleur.**

-----

**Lotte pochée au lait de coco, passe-pierre & julienne de légumes.**

-----

***Sorbet au Cointreau & zestes d'oranges, arrosé au champagne.***

-----

**Médailon de veau, foie gras poêlé, chanterelles jaunes, courge rôtie  
& purée de vitelottes.**

-----

**Croustillant de morbier, chutney de poire au vin rouge sur lit de mâche.**

-----

**Daquoise noisettes, clémentines rôties au miel & thym,  
crémeux au chocolat/marrons.**