



La Commanderie de Champarey
Hôtel*** - Restaurant



Menu du Jour De L'An

Mise en bouche:

Pana cotta au foie gras et son gel passion-yuzu

Entrées:

Tartelette façon tatin au fenouil, carpaccio de st jacques,
marinade agrume et ses suprêmes

Ou

Crème de boudin fermier et sa compotée de pommes,
cromesquis aigre-doux aux châtaignes

Plats:

Dos de skrei cuit basse température, sauce citron-épices,
purée de panais au miel, variation de carottes

Ou

Sanglier en croute farci aux épinards, pommes, foie-gras et noix,
sauce corsée au vin rouge, légumes oubliés

Fromage:

Faisselle de fromage fermier au miel et fruits secs

Ou

Duo de fromages affinés, salade et noix caramélisées

Dessert :

Sphère au chocolat et poire au vin aux épices, glace lait de poule,
coulis réduit et crumble épicé

46€: entrée +plat +dessert

50€ : avec le fromage

Menu donné à titre indicatif