



La Commanderie de Champarey

Hôtel\*\*\* - Restaurant



## Menu Sylvestre

### Mise en bouche:

Mini crème brûlée au bleu de sassenage, lard et noix caramélisées

### Entrées:

Ravioles de homard aux poireaux, jus de carcasse safrané, écume aillée

Ou

Foie gras au chocolat et piment d'Espelette, gel passion yuzu, toasts grillés

### 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

### Fromages:

Brillat savarin aux truffes et salade aux noix caramélisées

Ou

Faisselle de fromage fermier « la grangère » coulis ou crème

### Desserts:

Assiette gourmande festive :

(Demi sphère chocolat et poire au vin épicée,

Mini entremet châtaignes et pommes,

Glace lait de poule à la grande dauphine)

59.50€: entrée +plat +fromage +dessert

72€: entrée +poisson +trou dauphinois+viande +fromage +dessert

Menu donné à titre indicatif