

Restaurant
LE SCHUSS

Réservez au 09.83.73.01.90

Mardi 31 Décembre
à partir de 20h

Menu du jour de l'an

Mise en Bouche

Bulles de l'an et Gourmandises de Fêtes Amuse-bouche accompagnés d'une coupe de champagne
ou d'un verre de Champomy

Entrées

Éveil de la nouvelle année

Graavlax de saumon mariné aux baies roses et à l'aneth frais,
Foie gras du Sud-Ouest sublimé par sa compotée d'oignons caramélisés et son pain toasté doré,
Escargots x 4 en persillade ou
tartare de Saint-Jacques subtilement assaisonné,
le tout accompagné d'un verre de Jurançon blanc doux Henri IV ou d'un cocktail sans alcool.

Plats

Élégance de Volaille aux Morilles

Suprême de volaille tendre nappé d'une sauce onctueuse aux morilles parfumées,
accompagné de pommes Duchesse dorées et légères et d'un fagot d'haricots verts croquants enrobés
d'une fine tranche de lard grillée.

ou

Délicatesse de Lieu Jaune

Filet de lieu jaune délicatement cuit, sublimé par une sauce beurre blanc onctueuse et acidulée,
accompagné de pommes Duchesse dorées et d'un fagot d'haricots verts croquants enrobés d'une fine
tranche de lard grillée.

Plateau aux trois fromages

Tomme de vache des Pyrénées aux arômes subtils, un Beaufort de Haute-Savoie fruité et puissant et
un Camembert de brebis doux et fondant, le tout sublimé par une confiture de cerises noires.

Dessert

Adulte: 120 €

Dôme Chocolat ou
Framboise au choix

Enfant jusqu'à 10 ans
: 80 €