Menu du Nouvel An

Restaurant Côté-Plaine

Mise en bouche

Queues de langoustines bretonnes confites à 57°servies froides,
panais & pommes Granny en différentes textures,
parfumées au jasmin, noisettes torréfiées

Foie gras poêlé, fruits du verger rôtis,
jus corsé de canard au porto
& truffe melanosporum

La Saint-Jacques bretonne servie dans sa coquille,
mousseline de céleri rôti,
brunoise de céleri-branche & huile de feuilles de céleri,
jus crémé des bardes et perlé de caviar d'Acquitaine

Suprême de pigeonneau des Vosges servi rosé,
jus parfumé à la fève de tonka,
mousseline de betterave rouge &
pressé de pommes de terre croustillant,
parfumé à la vanille

Mille-feuille croustillant de brie de Meaux à la truffe,
gelée de cidre et salade d'herbes fraîches et de fleurs

Ganache montée sapin, coulis passion, mangue, ananas,
huile au sapin, pop corn caramélisés, crumble sapin
& tartare mangue, ananas

Mignardise gourmande

info@hoteldubollenberg;com ou 03.89.49.62.47