Noêl à Apremont

Menu à 69€

L'éveil du Palais

Le Foie gras de Canard cuisiné à la Tonka

aiguillette de canard, mousseline de racines à l'huile de noisette...

Le Brochet en Mousseline aérienne et La St-Jacques

fumée et cuite, raviole de rave « Poireaux et Noix « , Beurre de Poireaux aux Oeufs de Harengs….

Le Morceau de Veau pris dans le Quasi

le Ris de Veau cuit croustillant , palet de panais, Potimarron mixé

jus de Rôti aux Condiments...

Comme une Pavlova aux Agrumes

onctueux au Citron et Huile d'Olive , Sorbet au Lait Vanillé…..

Quelques Douceurs Sucrées...

Réveillon à L'Auberge St Vincent

menu à 99€

l'éveil du palais

La marinade St-Jacques aux Herbes et Agrumes,

croustillant de pain, Glace « Blanquette des barbes »

Le Foie gras de Canard cuit au Naturel en Surprise….

Le Poisson Sauvage de Nos Côtes et L'huître Spéciale

Choux et Mains de Bouddha, écume Iodé au Vermouth Local…

Le Chevreuil de Chasse Française aux Epices douces en Deux Services….

Jus d'une Mondeuse et baies de Sichuan…

Surprise chocolatée …..

La Poire de Savoie cuisinée au Vin jaune, Morilles Confites

Noix Caramélisée, Crème Glacée au Curry et Vin jaune…

Quelques Douceurs Sucrées...

Le Jour de L'an à Apremont

menu à 69€

L'éveil du Palais

Le Foie gras de Canard cuit au Naturel en Surprise….

Le Poisson Sauvage et L'huître Spéciale

Choux et Mains de Bouddha, écume Iodé au Vermouth Local…

La Volaille de Bresse de Rachel Roussel Voissard

Champignons farcis, Jus de Rôti à la Marjolaine, écume d'une Blanquette

---

La Poire de Savoie cuisinée au Vin jaune,

Morilles Confites, Noix Caramélisée,

Crème Glacée au Curry et Vin jaune…

Quelques douceurs sucrées…

Auberge St-Vincent

CÉLIA & JULIEN