

Menu de Noel 2013

Iguane Cafe

Menu 92.50€/pers

Apéritif : Coupe de champagne ou Kir Royale à la crème de votre choix,

Amuses gueule : Mousse de saumon fumé sur toast de pain de mie, Tartines de pain de campagne jambon ibérique et comté, Verrine de crème de céleri aux œufs de saumon, gressins au sésame.

Entrée froide:

Foie gras mi cuit au rhum vieux et crème brûlée à la feuille d'or, sur pain d'épice et sirop de vin émulsionné, compotée de papaye au poivre, pain grillé de céréales.

Océan:

Ravioles de langouste et chair de queue de langouste sautée au pleurote, jus aux pistils de safran crémé.

Trou exotique:

Sorbet citron vert au rhum blanc givré.

Pièce de gibier:

Filet de biche rôti au groseille pays, patate douce braisée aux copeaux de truffe, jus de gibier corsé,

Gourmandise:

Lingot craquant au chocolat amer, cœur praliné coulant, sur biscuit royaltine croustillante.

Menu unique pour chaque convive, merci de votre compréhension

Prestation : Confirmation de Votre Réservation sur notre site internet avec Acompte Obligatoire de 30€/pers 24h avant

PS. Pour Toute annulation non effectué 24h avant par vos soins, l'acompte sera retenu. Merci de votre compréhension.

Menu unique pour chaque convive.

Contact : Tel : 0590 886 137 / Fax : 0590 892 340

Site: www.iguane-cafe.com

Email: resto-iguanecafe@orange.fr