

Menu de la Saint Sylvestre 2013/2014 Iguane Café Moët & Chandon

Menu 188.50 €/pers.

Champagne compris

1 bt./2 pers. ou ½ bt./1 pers.

Moët & Chandon Brut Impérial

Apéritif : Dès l'ouverture de votre bouteille de champagne, il vous sera servi de minis amuse-bouches :

Crème cassée au citron vert et saumon fumé sur toast de pain de mie,
Tartines de pain de campagne, morilles et vieux comté,
Verrine de crème de céleri aux œufs de saumon,
Gressins au sésame,
Tuiles au parmesan.

Entrée froide : Noble Foie Gold Royal

Foie gras au rhum vieux façon crème brûlée à la feuille d'or sur pain d'épice, émulsion de miel de la vallée d'Or Saint Franciscaïne

Entrée tiède : Dip Saumon

Filet de saumon juste cuit, dip de fromage blanc à l'aneth et mangue acidulée

Océan : St Jacques'Asperge

Noix de Saint-Jacques fraîches poêlées en feuilleté, velouté d'asperges, crème de truffes.

Trou exotique :

Sorbet de ciron vert, rhum blanc givré

Pièce de basse-cour : Chapon Chapeau Cèpe

Suprême de chapon rôti, poêlée de cèpes, foie gras mi-cuit, jus corsé aux copeaux de truffe.

Gourmandise : Black Cacao Cœur Griotte

Craquant de cacao, ganache fondante, cœur coulant de griotte, biscuit moelleux.

Prestation : Confirmation de Votre Réservation sur notre site internet avec Acompte Obligatoire de 60€/pers. 48h avant le réveillon.

PS. Pour Toute annulation non effectuée 48h avant par vos soins, l'acompte sera retenu. Merci de votre compréhension.

Menu unique pour chaque convive.

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

Site : www.iguane-cafe.com

E-mail : resto-iguanecafe@orange.fr