

De: VILLABOUBOU - Didier Pontault
Envoyé: lundi 16 décembre 2013 01:05
À: VILLABOUBOU - Nicolle Pontault
Objet: TR: le menu du réveillon du nouvel an Mabouya



Menu du réveillon du nouvel an 2013/14

Prix 98€ TTC/ personne

Enfants de moins de 12 ans 40€

Amuse bouche

Promesquis de poisson à la pâte de curry jaune

Mise en bouche

Velouté de pois d'angole, croustillant de jambon cru, crème fouettée aux herbes

Entrées au choix

Marbré de foie gras de canard, gelée granitée de Monbazillac et réduction de fleur d'hibiscus

Noix de saint Jacques et ravioles de ouassous, bouillon de poule aux saveurs exotiques

Plats au choix

Queue de langouste en corole, beurre d'orange, écrasée de panais et purée de carottes nouvelles

*Cœur de filet de bœuf aux giroles, jus de viande réduit aux truffes et foie gras.
pommes grenailles*

Dessert

Antistress de la nouvelle année chocolat mangue

Flûte de champagne 1er cru Michel Rocourt

Sur réservation avec versement d'arrhes

Ici tout est fait maison

Le mabouza dans la boute

RESTAURANT - Tél. 05 90 21 3