



Soirée de la Saint-Sylvestre

19h30 à Rosbruck

85€
par pers.

RÉDUCTIONS APÉRITIVES

Mini Chou Croquant, Escargot, Beurre Ail et Persil

Crèmeux de Pois Cassés de la Ferme Bel'Air, Chantilly aux Saveurs Truffées
Verrine de Harengs Marinés, Pommes Granny Smith, Pickles d'Oignons Rouges

MENU

Cappuccino de Bisque de Homard, Dos de Lieu et Saumon Braisé, Crème
Montée et Crumble au Safran

Trou Champenois

Médallions de Chapon, Farce Fine aux Cèpes, Jus Corsé aux Champignons
du Moment

« Tartelette de Pomme de Terre aux Légumes de Saison »

Trilogie de Fromages, Méli-Mélo de Jeunes Pousses
"Brie, Tomme, Comté"

Le Citron

En trompe l'Œil, Bavaroise, Insert Myrtille, Sablé Breton à la Fleur de Sel

Soupe à l'Oignon, Croûtons de Pain

REPAS PRÉPARÉ PAR LE RESTAURANT METS ENVIES SAINT-AVOLD
ANIMATION D.J. JEROME

HORS BOISSONS – CHÈQUE À L'ORDRE DES AMIS DE LA VALLÉE
RÉSERVATION AUPRÈS DE FERNAND ANASTASSOWA 06 09 35 20 69