

MENU DE NOËL

CHRISTMAS MENU

RESTAURANT LE GRIMALDI - CAGNES SUR MER

59 euros

Hors boissons
TTC service compris

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

MISE EN BOUCHE

HUITRE GRATINÉE AU CHAMPAGNE
ET
ESPUMA DE POIS-CHICHE À LA TRUFFE

GRATINATED OYSTER WITH CHAMPAGNE
AND
CHICKPEAS ESPUMA WITH TRUFFLES

ENTREES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ À LA LIQUEUR DE PÊCHE, CHUTNEY DE MANGUE AUX ÉPICES ET PAIN BRIOCHÉ
TIÈDE MAISON

OU

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES, FRAICHEUR D'AVOCAT ET CRABE, MAYONNAISE À LA CLEMENTINE ET TUILES À
L'ENCRE DE SEICHE

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, MARINATE WITH PEACH LIQUOR, MANGO CHUTNEY AND WARM BRIOCHE
OR
ROASTED SCALLOPS WITH FRESH AVOCADO AND CRAB, CLEMENTINE MAYONNAISE AND SQUID INK CRISP

PLATS

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE, CRÈME LÉGÈRE AU FOIE GRAS, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE ET
LÉGUMES CONFITS

OU

FILET DE ST PIERRE RÔTI, FLAN DE COURGETTES ET PIGNONS, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, OEUFS DE
TRUITE BIO ET SAUCE AU CHAMPAGNE

GUINEA FOWL FARMER SUPREME, FOIE GRAS LIGHT CREAM WITH BLACK TRUFFLE AND CANDIED VEGETABLES
OR
ROASTED JOHN DORY FISH FILLET, MASHED SWEET POTATO, BIO TROUT EGGS AND CHAMPAGNE SAUCE

FROMAGE

ROCHER DE FROMAGE DE CHÈVRE ET NOISETTE, CREMEUX DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES

GOAT CHEESE AND HAZELNUTS ROCHER, PUMPKIN AND CHESTNUT CREAM

DESSERTS

DEMI SPHERE DE CHOCOLAT NOIR, SALADE DE FRUITS ROUGES, MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC ET SORBET FRAMBOISE
OU

FINANCIER MIEL/CITRON VERT, MOUSSE MASCARPONE AU FRUIT DE LA PASSION, MANGUE POÊLÉE AU POIVRE
NOIR ET GLACE MIEL/ROMARIN

BLACK CHOCOLATE HALF SPHERE WITH BERRIES SALAD, LIGHT WHITE CHOCOLATE CREM AND RASPBERRY SORBET
OR
HONEY AND LIME FINANCIER CAKE WITH MASCARPONE AND PASSION FRUIT MOUSSE, PAN FRIED MANGO WITH BLACK PEPPER AND HONEY AND ROSEMARY ICE CREAM

Merry Christmas