

MENU DU NOUVEL AN

NEW YEAR MENU

RESTAURANT LE GRIMALDI - CAGNES SUR MER

75 euros

Hors boissons
TTC service compris

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

MISE EN BOUCHE

HUITRE GRATINÉE AU CHAMPAGNE
ET
ESPUMA DE BASILIC ET OEUFS DE TRUITE BIO

GRATINATED OYSTER WITH CHAMPAGNE
AND
BASIL ESPUMA WITH BIO TROUT EGGS

ENTREES

RAVIOLE DE HOMARD ET CITRON VERT, BISQUE CRÉMEUSE DE CRUSTACÉS AROMATISÉE AU PASTIS
OU
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉ À LA LIQUEUR DE PÊCHE, CHUTNEY DE MANGUE AUX ÉPICES ET PAIN BRIOCHÉ
TIÈDE MAISON

LOBSTER AND LIME RAVIOLE, CREAMY SHELLFISH BISQUE FLAVOURED WITH PASTIS
OR
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, MARINATE WITH PEACH LIQUOR, MANGO CHUTNEY AND WARM BRIOCHE

PLATS

MIGNON DE VEAU FAÇON "ROSSINI", POLENTA CROQUANTE, LÉGUMES CONFITS ET SON JUS TRUFFÉ
OU
FILET DE ST PIERRE RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ENCRE DE SEICHE, MOUSSELINE DE CELERI ET SAUCE AU
CHAMPAGNE

VEAL FILET MIGNON ROSSINI STYLE WITH CRISPY POLENTA, CANDIED VEGETABLES AND TRUFFLE SAUCE
OR
ROASTED JOHN DORY FISH FILLET, SQUID INK MASHED POTATOES, CELERY MOUSSELINE AND CHAMPAGNE SAUCE

FROMAGE

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

GOAT CHEESE AND HAZELNUTS ROCHER, CREAMY PUMPKIN AND CHESTNUTS

DESSERTS

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

OU

DÔME FRAMBOISE/PISTACHE, CREMEUX CHOCOLAT NOIR ET GLACE CAMEL BEURRE SALÉ

HONEY AND LIME FINANCIER CAKE WITH MASCARPONE AND PASSION FRUIT MOUSSE, PAN FRIED MANGO WITH BLACK PEPPER AND HONEY AND ROSEMARY ICE CREAM
OR
RASPBERRY AND PISTACHIO DOME WITH CREAMY DARK CHOCOLATE AND SALTED BUTTER CAMEL ICE CREAM