

# MENU DU NOUVEL AN

2020 - 2021

L'amuse bouche du chef: Royale d'écrevisses

**CHAMPAGNE, D DE DEVEAUX (44 CHF LA BOUTEILLE)**

**CHAMPAGNE, DEUTZ 37,5cl (26 CHF LA BOUTEILLE)**

\*\*\*\*\*

Foie gras du chef au cognac et sel de Merlot,  
gelée à la pistache de Sicile  
Brioche maison aux noisettes

**PETITE ARVINE, CRETENAND, SAILLON - 2017 (30 CHF LA BTL)**

\*\*\*\*\*

Bar de ligne cuit à l'unilatérale  
Sauce crème à la citronnelle  
Mousseline de panais au poivre de Séchuan  
Courgettes tournées à l'Anglaise

**DEZALEY LES GRADINS, L.FONJALLAZ - 2017 (28 CHF LA BTL)**

**DEZALEY LES GRADINS, L.FONJALLAZ - 2017 (16 CHF LA 1/2 BTL)**

\*\* ET/OU \*\*

Filet de boeuf Charolais, Sauce Périgourdine  
Fagot de haricots verts au lard des Grisons  
Pommes dauphines aux morilles

**CUVEE ROUGE BARRIQUE, CLOS DU CHATEAU - 2016 (32 CHF LA BTL)**

**CUVEE ROUGE BARRIQUE, CLOS DU CHATEAU - 2016 (18 CHF LA 1/2 BTL)**

\*\*\*\*\*

Tartelette au chocolat fondant, glace crème de whisky  
ou

Charlotte à la mangue et passion,  
crumble palet breton

**A Emporter Uniquement: 60.- ou 52.- (3 plats)**

**RESERVATIONS 24H minimum a l'avance: 021.323.73.14**

L'OOO

restaurant bar lounge

## Menu du Nouvel An COMMENT FAIRE ??

### 1) L'amuse bouche du chef: Royale d'écrevisses

- Réchauffer 10 secondes au micro onde à puissance moyenne pour le tiédir et manger

\*\*\*\*\*

### 2) Foie gras du chef au cognac et sel de Merlot, gelée à la pistache de Sicile, Brioche maison aux noisettes

- Tout est présenté dans l'assiette, il est conseillé de réchauffer la brioche au four 4 min à 140°C en chaleur tournante! Attention de ne pas l'oublier au four!

\*\*\*\*\*

### 3) Bar de ligne cuit à l'unilatérale sauce crème à la citronnelle Mousseline de panais au poivre de Séchuan, Courgettes tournées à l'Anglaise

- La sauces: verser la sauces dans une petite casserole et réchauffer tranquillement à feu doux en remuant
- La mousseline de panais se réchauffe 2 min au micro onde à puissance moyenne en ayant préalablement fait des petits trous dans le sac sous vide.
- Le Bar de ligne et les courgettes sont à disposer dans un plat puis à réchauffez au four traditionnel (chaleur tournante) à 140°C

Finition: Verser la sauce à l'aide d'une cuillère de manière artistique (disposez là en faisant des cercles avec votre cuillère par exemple) dans l'assiette. Ouvrir délicatement les sacs chauffés au micro-onde et sortir le plat du four sans se brûler, présenter leur contenu au centre des assiettes, ne pas hésiter à ajouter une petite touche personnelle de décoration (Julienne de feuilles de kaffir fournie)

\*\*\*\*\*

### 4) Filet de boeuf Charolais, Sauce Périgourdine, Fagot de haricots verts au lard des Grisons, Pommes dauphines aux morilles

- La sauces: Faire comme pour la sauce du bar
- tout le reste est à sortir du frigo 30 min à l'avance, à disposer dans un plat puis à réchauffer au four traditionnel (chaleur tournante si possible) à 140°C pendant 4 min.

\*\*\*\*\*

### 5) Tartelette au chocolat fondant, glace crème de whisky Ou Charlotte à la mangue et passion, crumble palet breton

- La tartelette se réchauffe 8 min au four préchauffé à 180° C, disposer la glace dans l'assiette puis la tartelette à côté, déguster de suite
- La charlotte est a sortir du réfrigérateur et à consommer de suite

Merci ! Bon Appétit et Bonne Année! Vivement qu'on se retrouve en 2021!

**Chef TDF**