



Menu *spécial fêtes* 110 €

Les fêtes se dégustent aux Girelles.

Rendez-vous le 24 au soir et le 25 midi pour fêter Noël

Et le 31 soir et le 1er janvier le midi pour célébrer la nouvelle année.

Mise en bouche

Tartare cuit de langouste, espuma de crustacé

Entrée

Saumon gravlax fumé aux herbes de la colline, blinis chantilly à l'aneth

Où

L'incontournable foie gras de canard français, servi avec son chutney
et sa boule de brioche

Où

Noix de saint jacques, crémeux de pané, fondue de poireaux, jus d'araignée

Plat

Filet de bœuf Angus de Camargue, escalope de foie gras poêlée,
pomme Anna, jus corsé

Où

Dos de turbot, risotto à la truffe de mon ami Sébastien à Venasque,
beurre blanc au champagne

Où

1/2 homard de notre vivier,
risotto carnaroli au safran de Sausset et champagne

Trou Normand

Sorbet mandarine impérial

Fromage

Brie de Meaux à la truffe, focaccia, jeunes pousses à l'huile de noisette

Desserts

Le castel-opéra façon mille-feuille Chocolat, café et praliné

Où

La tarte fine Aux pommes glace à la vanille

Sur réservation au 04.42.45.26.16 ou par mail à contact@restaurantlesgirelles.fr

Les choix devront être précisés lors de la réservation et des arrhes seront demandées à hauteur de 50%