



LE 128

Dans vos assiettes pour la fin d'année ...

Menu festif 45 €

- Apéritif -

Sangria Maison OU Cocktail Sunset (Cranberry-Purée Framboise-Litchi)
Accompagné de deux amuses bouche

- Entrées -

Salade gourmande au foie gras et magret de canard fumé maison, tomates confites, vinaigrette truffée, toast brioché
Croquant de gambas aux oignons confits aux zestes d'orange, feuilles tendres de salade, vinaigrette d'agrumes
Oeuf mollet croustillant, fondue de poireaux à la crème de truffe, crème de lard

- Plats -

Filet mignon de porc en croûte, duxelle de champignons de Paris, sauce porto,
poêlée de pois gourmands & lard, gratin dauphinois
Pavé de sandre rôti, tombée d'épinards frais, brochette de pommes Grenaille confites,
gambas croustillante à la pancetta, jus de viande
Risotto à la crème de truffe, filets de Caille rôtis aux pleurotes, roquette & copeaux de foie gras

- Desserts -

Profiteroles tout caramel... Glace caramel beurre salé, caramel chaud & éclats de nougatine
Mi-cuit au chocolat 64%, poire pochée au caramel de Bailey's, sorbet poire
Banane caramélisée aux épices & rhum, madeleine & glace au miel toutes fleurs

- Café -

- Vin d'accompagnement -

"Une bouteille pour 5 personnes" - Chardonnay "Rouquet" s" ET/OU Coteaux du Languedoc "Devois du Perret"

- Option fromage -

Assiette de fromages italiens, salade - 4,00 €
Brie truffé maison, salade & vinaigrette truffée - 4,80 €

Toute l'équipe du 128 vous souhaite de belles fêtes !