

# Menu de la Saint Sylvestre Réveillon du 31 décembre 2024

\*\*\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Le Foie gras, compotée myrtille-poivre cinq baies

\*\*\*\*\*

Panna cotta de courge butternut, Saint-Jacques poêlées, chantilly de parmesan

\*\*\*\*\*

Filet de dorade, beurre de safran de l'Albanais

\*\*\*\*\*

Pause rafraîchissante : Sorbet poire et gin du Bugey aux épices

\*\*\*\*\*

Filet mignon de veau basse température, sauce cèpes et morilles

\*\*\*\*\*

Moelleux du Revard à la truffe

\*\*\*\*\*

Bûche glacée meringuée vanille, chocolat caramel

\*\*\*\*\*

**79,00 € / pers hors boissons**  
**39,00€ enfant de moins de 12 ans**  
**sur réservation uniquement au 04 50 77 80 41**

# *Menu et carte à emporter de fin d'année*

Nous vous proposons à emporter le mardi 31 décembre  
pour une dégustation le 31 au soir ou le jour de l'an  
notre menu St Sylvestre complet ou au détail

\*\*\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Le Foie gras, compotée myrtille-poivre cinq baies (11,50 €/100 g)

\*\*\*\*\*

Panna cotta de courge butternut, Saint-Jacques poêlées, chantilly de parmesan  
(14,00 €/pers)

\*\*\*\*\*

Filet de dorade, beurre de safran de l'Albanais (12,00 €/pers)

\*\*\*\*\*

Filet mignon de veau basse température, sauce cèpes et morilles (20,00 €/pers)  
garniture de légumes et pommes de terre

\*\*\*\*\*

Moelleux du Revard à la truffe (5,00€/pers)

\*\*\*\*\*

Bûche glacée meringuée vanille, chocolat caramel (8,00 €/pers)

\*\*\*\*\*

***Menu complet à emporter 65,00 € / pers***

*Mets vendus froids, à réchauffer selon nos instructions  
à récupérer le mardi 31 décembre entre 17h00 et 18h30.*

***sur commande uniquement au 04 50 77 80 41***

Restaurant Les 1Séparables

1 avenue Gantin, 74150 Rumilly

[www.restaurant-les1separables.com](http://www.restaurant-les1separables.com)