

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