

m. georges

Dîner de la Saint-Sylvestre

Le Menu Gourmandise 49€

Entrées

L'ŒUF PARFAIT DE MONSIEUR GEORGES

Crèmeux d'asperges, champignons bruns, micro pousse de pois et truffe
ou

SAUMON GRAVLAX MAISON

Blinis, crème à l'aneth et segments d'agrumes

Plats

RISOTTO CRÉMEUX DE PÂTES À LA TRUFFE

Servi avec ou sans chiffonnade de Bresaola, vieux parmesan râpé
ou

HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT

Servi dans son jus de canard réduit, petit mesclun

Desserts

LE FAMEUX PAIN PERDU BRIOCHÉ DE MONSIEUR GEORGES

Glace vanille et coulis de caramel au beurre salé

ou

FINGER GIANDUJA

Pâte de chocolat et de noisettes finement broyées,
biscuit croquant, glace au chocolat

m. georges

Dîner de la Saint-Sylvestre

Le Menu Luxure 69€

Entrées

LES RAVIOLES DU CHEF

Ravioles aux légumes, sauce homardine et langouste snackée
ou

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER IGP SUD-OUEST

Toast brioché, chutney de figues, petit mesclun et fruits secs

Plats

PAVÉ DE SAUMON FRAIS GRILLÉ SUR PEAU À LA PLANCHA

Purée de butternut, légumes de saison et beurre d'agrume
ou

MAGRET DE CANARD GRILLÉ ENTIER IGP SUD-OUEST

Purée truffée, sauce aux cèpes et petit mesclun

Desserts

LE FAMEUX PAIN PERDU BRIOCHÉ DE MONSIEUR GEORGES

Glace à la vanille de Madagascar et coulis de caramel au beurre salé
ou

ROYAL AU CHOCOLAT

Sorbet framboise