

# Restaurant Maître Bœuf

## Menu du Réveillon

**69,00 €**  
(Hors Boissons)

Entrées  
au choix

Mise en bouche

~

Foie gras de canard entier  
Confit dans sa graisse,  
Chutney d'abricots et figues

*ou*

Douzaine d'escargots gros de Bourgogne  
Au beurre d'herbes

~

Quenelle de Saint-Jacques,  
Coulis de persil plat et pointe d'estragon  
Riz Basmati parfumé

*ou*

Plats au  
choix

Bœuf Black Angus  
Elevé en Normandie à la bière  
pendant 5 mois par Samuel Fouillard

Décliné en 2 façons :

Pièce confite longuement, servie façon Rossini,  
Gratin Dauphinois crémeux

*ou*

Tartare de bœuf selon « Gregory Cuilleron »  
Frites Maison

~

Desserts  
au choix

Bavarois aux pralines roses de Saint-Genis,  
Glace Bio Création Terre Adélice

*ou*

Moelleux au Chocolat Valrhona  
Sorbet Clémentine Bio  
Création Terre Adélice

**Bonne dégustation et bon**  
**réveillon !**