

LA FONTAINE GAILLON

MENU DES FÊTES / FESTIVE MENU

HORS D'OEUVRE / APPETIZERS

Saumon fumé, blinis et caviar Oscietre
Smoked salmon, blinis, and Osetra caviar

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de Saint-Jacques, caviar Oscietre, purée chou-fleur à la vanille
Scallop carpaccio, Osetra caviar, vanilla cauliflower purée

ou/or

Tarte champignons aux morilles et truffe noire
Mushroom tart with morels and black truffle

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Turbot cuit au naturel, beurre de champagne, girolles et caviar Oscietre
Naturally cooked turbot, champagne butter, chanterelles, and Osetra caviar

ou/or

Filet Bœuf Rossini, foie gras poêlé, jus réduit au Porto, truffe noire
Beef fillet Rossini, pan-seared foie gras, Port wine reduction, and black truffle

FROMAGE / CHEESE

Brie de Meaux et vieux comte 18 mois
Brie de Meaux and 18-month aged Comté

DESSERTS

Mille-feuille feuilletage inversé, crème intense à la vanille grillé
Inverted puff pastry mille-feuille, rich roasted vanilla cream

ou/or

Mont-blanc, éclat chocolat
Mont-Blanc with chocolate shards

MIGNARDISE

Chocolat alléno & rivoire
Alléno & rivoire chocolate