LA
FONTAINE
GAILLON

# NEW YEAR'S EVE MENU

**ENTRÉE / STARTER**

Carpaccio de langoustines, huile d'olive, citron et caviar
*Langoustine carpaccio, olive oil, lemon and caviar*

*ou / or*

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pomme, réduction de porto
*Semi-cooked duck foie gras, apple chutney, Port reduction*

**PLAT / MAIN COURSE**

Turbot rôti, beurre blanc au champagne, risotto crémeux au caviar
*Roasted turbot, Champagne beurre blanc, creamy caviar risotto*

*ou / or*

Suprême de Bresse « Vin Jaune », crème de morilles, pomme boulangère truffée
*Bresse chicken supreme with Vin Jaune, morel cream, truffled boulangère potatoes*

**FROMAGES / CHEESE**

Sélection de fromages affinés, confiture de figues, pain aux noix
*Selection of aged cheeses, fig jam, walnut bread*

**DESSERT**

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat grand cru
*Profiteroles, vanilla ice cream and Grand Cru chocolate sauce*

*ou / or*

Bûche de Noël marron-vanille
*Chestnut and vanilla Yule log*



