

CHATEAU DE GILLY : Soirée du 31 décembre 2011

Le Chef Jean-Alain Poitevin a concocté un menu festif pour cette soirée spéciale

160€ par personne, boissons incluses

Menu

Amuse bouche

Marbré de foie gras de canard et langoustines rôties, gelée de coing

Rosace de noix de Saint-Jacques et chorizo, émulsion de cresson

Filet de biche, fricassée de girolles et châtaignes,
poire confite au poivre de cassis, jus relevé

Fromages régionaux, figue et pain d'épices

Millefeuille de chocolat Nyangbo, gelée au gingembre,
granité au Champagne rose

Café & mignardises