



Le Dauphin
vous souhaite une

Bonne année



Feeries de la Saint-Sylvestre au Dauphin

MENU COMPLET : 110€ (apéritif compris, hors boissons)
Champagne Grand Blanc Brut 2006 de la maison Philipponnat (12cl)
Accompagné de ses appétits

Patience gourmande :

Céviche de coquilles Saint-Jacques de nos côtes à la noix de coco
Emulsion de mangue fraîche légèrement citronnée

Belle vue de langoustine royale, crémeux de caviar en coque de Pompadour

Cromesquis de foie gras et son aigre doux de canard à l'orange Maltaise
Primeur de salsifis du marché saint-Sauveur rôtis à l'anis

Pétillant, très pétillant à la griotte et sablé au poivre de Timut

Blanc de turbot de Grandcamp confit au cerfeuil
Fondant de panais des jardins de créances et couteau farci

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

Le citron « BIO » et le miel toutes fleurs du pays Virois
Subtile mélange de saveurs exprimées dans une délicate crème Chiboust
« Quelques petits fours frais de notre maître pâtissier Marc »

Tous nos produits sont frais et ont été rigoureusement
sélectionnés pour la qualité de leur origine

Stéphane PUGNAT « Maître Restaurateur