

**LA TABLE D'ARANDA**

**Menu du réveillon 2021**

**Menu Apéritif au choix, vins & café compris**

**(100 Euros)**

***Amuse Bouche***

\*\*\*\*\*

***Superposition de chair de tourteau, avocat Hass ,  
mousse de piquillos et avruga façon caviar***

\*\*\*\*\*

***Le foie gras de Mr Dandieu mi-cuit, pain d'épices  
maison  
et chutney aux fruits du mendiant***

\*\*\*\*\*

*Les noix de St Jacques à la plancha, nage de légumes  
d'hivers*

*au pistil de safran et cappuccino au corail d'oursin*

\*\*\*\*\*

*L'agneau de lait des Aldudes cuit à basse température,*

*pulpe de pommes de Terre bio,*

*cappuccino de truffe et jus lié au cacao*

\*\*\*\*\*

*Le chocolat noir de St Domingue, la feuillantine se  
mêle au praliné amande noisette ; chantilly à la crème  
de marrons*

\*\*\*\*\*

*La clémentine Corse pochée, tuile aux amandes*

*et crème glacée à la vanille Bourbon*

\*\*\*\*\*

*Mignardise*

**Vin Blanc :**

***Castillo de Mendoza "Noralba Bio" 2020***

**Vin Rouge :**

***Château Grand Baril "Montagne Saint Emilion" 2016***

**87 AVENUE DE LA MARNE**

**+33 5 59 22 16 04**