

# Menu

## Soirée spectacle du 31 décembre 2024

### *Kir royal*

*Mise en bouche 6 pièces (Sablé au parmesan et rouget aubergine , Macaron au saumon fumé maison, Pic à la tomme Eurélienne jambon cru et raisin, Cookie au chorizo et st jacques poêlée , Navette briochée thon rouge avocat et sucrine, Crème de coco au lard fumé et huile de truffe*

### Entrée

*Foie gras de canard mi cuit à la fleur de sel servi en 2 façons, au muscat et pistache, à la figue violette et porto blanc accompagné de sa brioche et son confit d'oignons au raisin,*

### Viande

*Le canard de nos régions, filet rôti sur sa pomme Anna , crème de panais et son jus réduit à la truffe façon Rossini*

### Fromage

*Trilogie de fromages Eurélien en brochette sur sa verdure et oignons frits, chips de vitelotte*

### Dessert pour les gourmands avec sa coupe de champagne

*Macaron à la vanille de Madagascar  
Entremet fruits exotiques, riz soufflé au chocolat blanc  
Brochette de guimauve au caramel  
Rocher praliné noisette coque chocolat amande  
Cannelé au vieux rhum*

### Café ou Thé

*Boisson : eau plate et gazeuse pendant le repas.*

*Vin : ½ bouteille/pers ( Chardonnay blanc Margote, St Emilion Lajarde Montarlier, Rosé Terre et ambre) choix à la réservation*

Réservations par chèque à l'ordre de Tentations Gourmets et à envoyer au 2 rue saint blaise,  
Mézières au Perche, 28160 Dangeau  
(les chèques seront encaissés après le 21 décembre)

**Réservation au 06 81 57 32 85 ou  
tentationsgourmets@gmail.com**