

La maison Alain Bianchin chez vous pour le réveillon du Nouvel An

180 €/pers.

Amuse-bouches

Pain et beurre

Menu

Salade homard Breton grillé

Vinaigrette au rooibos vanillé/foie d'oie fumé/fruit de la passion/Sauternes

Saint-Jacques en alternance de truffe noire

Brocoletti/vinaigrette échalotes-truffe

Turbot Breton

Sauce Champagne/chou-fleur/caviar Baeri (10gr)

Gigotin d'agneau des Pyrénées parfumé à la sarriette de montagne

Conchiglioni farci de son épaule façon Riviera/fenouil confit

Brillat-Savarin à la truffe

Salade de chiconettes

Citron/Bergamote/Kombu

Ganache bergamote/crèmeux et marmelade au citron/agrumes confits

Noix de coco/Mangue

Mousse et biscuit noix de coco/crèmeux exotique/mangue fraîche

Mignardises

Clôture des commandes : le 23/12/21

Les commandes se passent uniquement par mail sur info@alainbianchin.be

Attention votre commande ne sera validée qu'après avoir reçu un mail de confirmation de notre part et après réception d'un acompte de 40% sur le compte bancaire suivant : BE51 0689 0126 9362

Les enlèvements se feront le 31 décembre de 14h à 17h.

Veillez respecter l'heure d'enlèvement que nous aurons convenue afin de pouvoir appliquer les consignes de sécurité.

