

LE FANAL

BANYULS-SUR-MER

WWW.PASCAL-BORRELL.COM



UN LIEU DE VIE SUR LE PORT FACE A LA MER

LE MENU DU REVEILLON ET JOUR DE L'AN

Servi au dîner du 31 décembre et au déjeuner du 1er Janvier 2018

La mise en bouche gourmande

L'île flottante à la Truffe / velouté topinambour

Le foie gras de canard mi-cuit

en compression de Truffes / chutney pomme coing & Banyuls

L'esturgeon, le caviar du Périgord

cuit à la juste température / risotto de céleri rave / caviar

Le pamplemousse

Sorbet minute / une pointe de Campari

Le chevreuil de chasse

Tournedos au sautoir façon Grand Veneur / pomme fondante

bonbon d'oignons des Cévennes & boudin fermier

Le Brie de Meaux affiné et Truffé maison

confiture d'olives d'Olivier & mesclun d'hiver

Les agrumes du village

crèmeux citron jaune / pomelos en gelée / loukoums Cedrat

meringue Pavlova Combava / sablé pistache

85 €

Tarif 2017 . Prix nets

Nos mets et garnitures vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.