

www.pourcel-chefs-blog.com



MENUS & SUGGESTIONS

POUR LES FETES

Au Musée Fabre

39, boulevard Bonne Nouvelle - 34000 Montpellier

t. 04 67 58 97 78 - f. 04 67 02 08 19

reservation@insense-restaurant.com

NOËL

25 décembre 2012
au déjeuner & dîner

NOUVEL AN

1^{er} janvier 2013
au déjeuner

- *EN SUGGESTION, EN PLUS DE LA CARTE* -

L'escalope de foie gras de canard poêlée
sur une fine purée de butternut,
polenta à la châtaigne et émulsion aux truffes. **17 €**

Ballottine de poitrine de pintade chaponnée aux truffes,
palets de pomme de terre au comté,
mousseline de céleri-pomme, jus au verjus. **23 €**

Le vacherin glacé à la mandarine et ses meringues craquantes,
sorbet au citron. **10 €**

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2012

au dîner

- *EN SUGGESTION, EN PLUS DE LA CARTE* -

MENU A 65 €

AVEC 1 COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE

AMUSE-BOUCHE

Le cappuccino de foie gras au bouillon de truffes.

Le carpaccio tiède de Saint-Jacques aux épices et citron vert,
salade de pousses mêlées.

Ballottine de poitrine de pintade chaponnée aux truffes,
palets de pomme de terre au comté,
mousseline de céleri-pomme, jus au verjus.

Le moelleux aux châtaignes et chocolat blanc, sorbet yaourt.

Mignardises.