

# Menu Réveillon

## 31 décembre

*En avant première, écume des sous bois*

*Dôme de saumon mariné et œuf parfait  
crème de citron, lit de verdure*

*Ou*

*Duo de foie gras, en terrine et tatin de foie gras poêlé,  
pommes fruits caramélisées,*

*Marguerite de Saint Jacques et truffes,  
asperges vertes à l'huile de sésame*

*Ou*

*Crêpe parmentière, cuisses de grenouilles désossées  
en crème de persillade*

*Pavé de cerf cuisson minute sauce marchand de vin,  
garniture automnale, céleris,  
châtaignes, pommes grenailles confites*

*Ou*

*Filet de loup aux écrevisses, flan d'épinard,  
racine en deux textures*

*Ou*

*Volaille fermière crème et morilles, pommes de terre  
et cèpes en gratin*

*Choix de l'affineur*

*Douceurs de notre pâtissier en deux temps*

**58€<sub>00</sub> par  
personne en  
deux services  
ou 65€<sub>00</sub>  
euros en trois  
services**

LE SAVIGNY

Restaurant - Traiteur

118 avenue des Platanes - 42260 Pommiers en Forez

04 77 64 80 64