

# Menu du Nouvel An

La petite mise en bouche de la nouvelle année

☆☆☆

Duo de macaron au foie gras :

Le blanc à la vanille

Le noir au piment d'Espelette

Le tout avec un confit de figue au vin de paille

☆☆☆

Tartare de saint jacques à la façon des Deux Forts

émulsion de chocolat blanc

Tuile croustillante aux noisettes

☆☆☆

Granité au vin de glace

☆☆☆

Pavé de biche en croûte de pain d'épices

Parmentière de patate douce

jus au genièvre

☆☆☆

Tatin d'oignons, chèvre frais affiné à la cannelle

Petit mesclun au vinaigre balsamique blanc

☆☆☆

L'assiette gourmande du pâtissier de la nouvelle année

70 €

**Hôtel Restaurant Des Deux Forts**

5 place du Vigneron 39110 Salins les Bains

03.84.73.70.40 - <http://www.hoteldesdeuxforts.fr>