



GSHC SAISON 2019-2020 - MENUS DES LOGES

MENU NOËL DU 21 DÉCEMBRE 2019

Ceviche de Saint-Jacques aux fruits de la passion, coco et gingembre

Crème brûlée au foie gras

Huître pochée aux baies et sauce champagne

Ballotine de dinde farcie aux champignons des bois

Gratin de pommes-de-terre et céleri au parfum truffé

Cardons de Plainpalais à la moelle et sauce aux cèpes

Mini bûche de Noël

Verrine Mont-Blanc

Chou façon Paris-Brest