

La Table d'Estoublon

DÎNER DE THANKSGIVING

Jeudi 28 novembre 2024

75.00 euros/personne

Hors boisson *Drink excluded*

Velouté de potiron du potager, éclats de châtaigne caramélisée
au sirop d'érable - à partager

*Pumpkin velouté from the vegetable garden,
caramelized chestnut slivers in maple syrup - to share*

•

Volaille bio farcie aux marrons, cuisse rôtie à la sauge

Organic poultry stuffed with chestnuts, thigh roasted with sage

•

Purée de pommes de terre à l'ail rôti et huile fumée, gratin de légumes oubliés du
potager et champignons sautés en persillade - à partager

*Garlic and smoked oil mashed potatoes, gratin of forgotten vegetables from our garden and
mushrooms sautéed with parsley - to share*

•

Cheesecake à la courge et cerneau de noix

Squash and walnut cheesecake

•

Glace aux pépins de courge, gelée de sirop d'érable

Pumpkin seed ice cream with maple syrup gelatine

•

Tarte à la noix de pécan caramélisées

Caramelized pecan tart