Menu du réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu tout en douceur aux chandelles et champagne à minuit.
Début de la soirée dès 19h00.

Dégustations apéritives.

Maquereau mariné:
crème fumée – échalote – caviar.

Filet de sole cuit au beurre:
jeunes poireaux – truffes – consommé.

Foie gras:
huitre – topinambours – oignons doux.

Les noisettes de chevreuil:
betterave fumée – salsifis – jus au sureau.

Le fromage Tavy comme je l'aime .

Signature sucrée: chocolat – agrumes.

Prix du menu 88 € – Forfait vins 38 €

Menu du jour de Noël et du jour de l'an

Servi le 25 décembre à midi et le 1 janvier 2020 à midi.

Dégustations apéritives.

Coquilles Saint-Jacques:
chou fleur – huitres – caviar belge .

Queue de langoustine:
chorizo – butternut – lemongrass.

Ris de veau fricassé:
homard – oignons – panais.

Chapon fermier:
champignons – céleri – jus à la truffe.

La bûche chocolat blond –
noix de pécan – biscuit au miel.

Prix du menu 55 € – Forfait vins 30 €

© La Gloriette – © Morgane Ball – Triptyque spri.

Restaurant

JRE

la Gloriette restaurant

MICHELIN 2020

Pour le 1 er Janvier :

Découvrez notre choucroute « Gloriette » à emporter
(5 viandes et garnitures) 19 €

Rue de Bastogne, 18
6900 Marche en Famenne
Réservation: 084/37.98.22.