

# FRED

FRED'S REFINED & EXCLUSIVE DINNER



## Menu de la Saint Sylvestre 2021

### New year's Eve Menu

### A emporter – Take away

Le menu que je vous propose est accompagné d'indications de remise en température et de dressage précises.

Ne vous inquiétez pas vous trouverez cela simple et ludique.

Vous avez besoin uniquement de casseroles et d'eau chaude.

You will have simple and detailed directions to put back the dishes in temperature.

Don't be afraid, it will be easy and playful.

You will only need pot and hot water.



**Dernières prise de commande / LAST ORDER : mardi 28 décembre**

A retirer sur place (307 chemin de Sartoux, 06370 Mouans Sartoux) le 31 entre 15h et 18h30  
livraison possible selon le lieu

**[contact@fred-dinner.com](mailto:contact@fred-dinner.com) ou telephone : +33 (0)6 17 85 44 89**

**<http://fred-dinner.com>  [INSTAGRAM.COM/FRED\\_DINNER](https://www.instagram.com/fred_dinner)**

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2021

## LISTE DES METS

POMMES DE TERRE AMANDINE FARCIES AU CAVIAR AVRUGA  
CRÈME AU PÉCORINO ET TRUFFE NOIRE

-

CONSOMMÉ DE LÉGUMES EMPRUNT D'ASIE  
LÉGUMES DE CIRCONSTANCE ET FOIE GRAS EN NAGE

-

HOMARD, SAINT-JACQUES ET BAUDROIE MARINÉES AU YUZU  
BISQUE D'ÉGREVISSES ET DE TÊTES DE HOMARDS  
ASPERGES ET ENOKI

-

FILET DE BŒUF SIMMENTAL, SAUCE APICIUS  
JEUNNES POUSSÉS D'ÉPINARD AU BEURRE FUMÉ, CHAMPIGNONS DES BOIS,  
CHATAINGES ET GRIOTTES

-

POIRES WILLIAMS POCHÉES DANS UN SIROP  
À BASE DE VANILLE, D'ÉPICES DOUCES ET DE MIEL  
NAGE SELON L'INSPIRATION DU CHEF

-

ASSORTIMENT DE CHOCOLATS  
CONÇU ET RÉALISÉS PAR FRED À PARTIR DES MEILLEURS CRUS  
VALRHONA IVOIRE À LA FRAISE  
VALRHONA IVOIRE AUX AMANDES GRILLÉES PUIS CARAMÉLISÉES,  
PISTACHES GRILLÉES ET ORANGES CONFITES  
VALRHONA DULCEY AUX AMANDES GRILLÉES PUIS CARAMÉLISÉES  
NOIR TANZANIE 74% AUX NOISETTES GRILLÉES PUIS CARAMÉLISÉES  
AVEC UNE POINTE DE CANNELLE ET DES ORANGES CONFITES

-

110 €

VINS SUR DEMANDE - WINE AVAILABLE ON REQUEST