



Menu Réveillon de la Saint Sylvestre

105 euros

Apéritif

Coupe de champagne

Amuse bouche

*Crème brûlée au foie gras maison
Tartare de camarons marinés et avocat péi
Chouquette de saumon gravlax et wasabi, oeufs de saumon*

Entrée

*Médailles de langouste sur lit de palmiste et chair de crabe,
Gingembre confit, vinaigrette légère à la vanille Bourbon*

Entrée chaude

*Pavé de légine en écailles de pommes de terre, sauce passion et xérès
Ecrasé de courgettes*

Plat

*Tournedos de magret au foie gras, jus de volaille corsé à la mangue,
Millefeuille de patates douces, gratin de girolles*

Dessert

*Sphère chocolat et son bavaois aux marrons, sauce pralinée
Croustillant noisettes et copeaux de galabé*

Café

*Pas d'animation musicale
Musique d'ambiance*

Réservations au tel : 0262 51 51 51