



Menu

Saint Sylvestre 2023

Apéritif:

Cocktail du Nouvel An et son amuse-bouche



Entrée:

Mille-feuilles de foie gras et pain d'épices, marmelade d'oranges aux épices douces

Plats:

Coquilles Saint-Jacques rôties, beurre d'algues de la maison Beillevaire, caviar Oscietre
&

Fraicheur antillaise au sorbet mangue Alfonso d'Inde et vieux rhum St James de Martinique
&

Magret de canard de Vendée, cuisson basse température, sauce champenoise,
gratin aux truffes noires et chips de salsifis



Fromage:

Vieux comté affiné 24 mois, confiture de cerises noires, tuile de blé de sarrazin torréfié, salade folle

Dessert:

Douceur chocolat noir de Tanzanie 75%, cœur poires Williams et brume de Grand Marnier, feuilles d'or

Soirée dansante avec le groupe UTOPIA

Boissons:

- 1 verre de AOP Sauternes "Château Doisy-Vedrines"
- 1 verre de AOP Menetou-Salon "Famille de la Farge"
- 1/2 bouteille AOP Puissequin-Saint Emilion "Famille Darquey"
- 1 coupe de Champagne AOP Laurent Perrier



Bon de réservation :

Nom & prénom :

Adresse :

Tel : Mail :@.....

Forfait dîner de la Saint Sylvestre 160€ par personne, boissons incluses

Nombre de repas : x 160€ =

Un acompte de 50% vous sera demandé à la réservation soit :