

Menu du réveillon de la Saint Sylvestre

31 DÉCEMBRE 2024 A 20H00

Amuse-bouche

Le foie gras de canard, chutney aux aïelles et sa brioche

Amuse-bouche

Le foie gras de canard, chutney aux aïelles et sa brioche

Le millefeuille de saumon mariné façon Graved Lax, fromage frais à l'aneth et aux agrumes, Jeunes pousses et vinaigrette passion

Le sorbet mandarine arrosé de Mandarine Napoléon

Le pavé de veau en croûte gourmande de châtaignes, noix et figues, sauce au Porto et sa garniture ***

L'assiette de fromages affinés

Le Délice du Nouvel An

Ambiances cotillons et dansante au cours de la soirée

La Revue

Champagne Brut 1er Cru à discrétion, service de Blaye Côtes de Bordeaux blanc et rouge sur demande durant la soirée, eau plate et pétillante

Aucun remboursement ne sera possible pour toute annulation faite après le 15 décembre 2024

(le montant de votre réservation sera converti en un avoir valable jusqu'au 25 décembre 2025)

249,00 € / Personne

