

Menu du Réveillon de la « St Sylvestre »

« Buffet d'apéritif »

« Mise en bouche »

Huître chaude au Champagne & sa fine julienne de légumes

« 1ère Entrée »

Goujonnette de sole croustillante dans sa crème de cèpes aux châtaignes
& Chantilly truffée

« 2ème Entrée »

Escalope de foie gras sur pain d'épices
Déclinaison de betterave en trilogie

« Plat »

Filet de bœuf aux Morilles cuisson basse température
& ses accompagnements

« Fromage »

Assortiment de fromages

« Desserts »

Bûche mousse chocolat noir, fruit de la passion & insert de lait de coco
sur praliné croustillant

« Café »



« FAIT MAISON »

Vin à discrétion pendant le repas.

Champagne 1 bouteille pour 4.

Animation DJ

PRIX: 80.00€/PERS