

# *Dîner de Réveillon de Noël*

## **APÉRO**

Cocktail maison

## **ENTRÉE**

Risotto de petit épeautre à la brisure de truffe et tuile de parmesan

ou

Tranche de foie gras, pain d'épices et son chutney de figue le tout maison

## **PLAT**

Suprême de pintade cuisson basse température aux girolles, gratin dauphinois, légumes de saison grillés

ou

Pavé de saumon et sa crème légère à l'oseille, écrasé de panais et légumes de saison grillés

ou

Création Végé, légumes grillés, gratin dauphinois

## **ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX**

## **DESSERT**

Entremet de Noël

## **CAFE / THE & MIGNARDISES**

\*\*\*Boissons non inclus

65 EUROS



# Soirée de Nouvel an

## A P E R O

Cocktail / Jus de fruits et ses amuses bouches

## E N T R É E

Assiette de saumon gravlax, crème de yuzu, toasts grillés

Ou

Trilogie de foie gras

Ou

Pain d'épices & chutney de figues

## T R O U

Sorbet citron au limoncello local

## P L A T

Pavé de cerf, écrasé truffé, légumes de saison grillés

Ou

Filet de bar, crème au safran, purée de panais et légumes de saison grillés

Ou

Création végé, purée de panais, légumes grillés

## B U F F E T D E F R O M A G E S L O C A U X

## D E S S E R T

Symphonie citron et fruits rouges

Ou

Mousse de marrons et marrons confits

## C A F É / T H É & S E S G O U R M A N D I S E S

125  
EUROS

inclus : Apero, Vins, Verre de champagne  
Soirée danse et boissons régulière jusqu'à 02h00

# Menu Enfant

*jusqu'à 13 ans*

## APÉRO

Jus de fruits et fantasy de chips

## ENTRÉE

Velouté de légumes avec croutons

## PLAT

Nuggets maisons, légumes de saison grillés & gratin dauphinois

## DESSERT

Entremet ou glace au choix

Bon  
Appetit

