

Diner 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

APERO

Cocktail / Jus de fruits et ses amuses bouches

ENTREE

Assiette de saumon gravlax, crème de yuzu, toasts grillés

Ou

Trilogie de foie gras

Ou

Pain d'épices & chutney de figues

TROU

Sorbet citron au limoncello local

PLAT

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

BUFFET DE FROMAGES LOCAUX

DESSERT

Symphonie citron et fruits rouges

Ou

Mousse de marrons et marrons confits

CAFÉ / THÉ & SES GOURMANDISES

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
Appétit

