

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 grillées

Ou

Création végé, purée de panais, légumes grillées

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

Symfonie citron et fruits rouge

Ou

Mousse de marrons et marrons confit

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 maïsons, légumes de saison grillés & gratin dauphinois

DESSERT

Entremet ou glace au choix

Bon
Appetit

