

Menu du Réveillon de Noël 2023

1^{er} SERVICE

APERITIF

1 coupe de crémant avec 3 allumettes feuilletées

ENTREE

Foie gras de canard bloc* à la fleur de sel, chutney de figues, fusette toastée

PLAT

Suprême de poularde fermier, écrasé de pomme de terre et carotte fane

DESSERT

Bûches de Noël (chocolat et fruits rouges)

BOISSONS

1 bouteille de vin et une bouteille d'eau minérale pour 2

2^{ème} SERVICE

APERITIF

1 coupe de champagne avec 3 amuses bouches

ENTREE

Foie gras de canard à la fleur de sel, chutney de figues, fusette toastée

PLAT

Suprême de poularde fermier, écrasé de pomme de terre et carotte fane

DESSERT

Bûches de Noël (chocolat et fruits rouges)

BOISSONS

1 bouteille de vin supérieur et une bouteille d'eau minérale pour 2

Menu du Réveillon de Noël 2023

MENU VEGETARIEN

(uniquement sur commande)

APERITIF

- 1 coupe de crémant avec 3 allumettes feuilletées (1er service)
- 1 coupe de champagne avec 3 amuses bouches (2ème service)

ENTREE

Velouté de butternut
aux éclats de châtaignes et croustons parfumés à l'huile fumée

PLAT

Risotto aux légumes d'hiver, poêlée de pleurotes

DESSERT

Douceur du Réveillon de Noël

BOISSONS

- 1 bouteille de vin et une bouteille d'eau minérale pour 2 (1er service)
- 1 bouteille de vin et une bouteille d'eau minérale pour 2 (2ème service)

MENU ENFANT

ENTREE

Saumon fumé, petit blinis et sa crème citronnée

PLATS

Suprême de volaille et son gratin dauphinois

DESSERT

Bûche de Noël

BOISSONS

2 softs au choix