

Menu du Réveillon de Noël

*menu non contractuel, il est susceptible d'être modifié

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
ou Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge (uniquement sur commande)

DESSERT

Bûches de Noël (chocolat et fruits rouges)

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 2 : Bordeaux Marquis de Fleur (rouge ou blanc)
& 1 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
ou Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge (uniquement sur commande)

DESSERT

Bûches de Noël (chocolat et fruits rouges)

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 2 : Saint-Emilion Fleur d'Arlys ou Pouilly Fumé
et une bouteille d'eau minérale pour 2

Menu du Réveillon de Noël

*menu non contractuel, il est susceptible d'être modifié

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 croûtons 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 supérieur 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