

Menu de la saint sylvestre 95 €

Boissons comprises :

Bordeaux blanc et rouge, eaux plate et gazeuse, bière pression et coca cola, jus d'orange.

Animation dj et cotillons

Carte cocktails au choix

Accompagné de ses mises en bouche :

Bouchée chinoise (blanc de poulet au lait de coco)

Gravlax de porc mariné au grand Marnier

Saint Jacques sur fondue de poireaux

Bouchon brioché au Maroilles



Tradition gourmande :

Foie gras et saumon fumé confectionné par nos soins

Gelée de framboise, confit d'oignons rouges, pain d'épice (pour le foie)

Crème de ciboulette, citron et toasts (pour le saumon fumé)



Sorbet citron, douceur maison (au Cointreau)



Filet de bœuf Wilson

(Filet de bœuf enrobé de crêpes et pâte feuilletée, morceaux de foie gras),

Sauce foie gras

Gratin dauphinois et panel de légumes

ou

Rizotto à la Criée

Rouget, saumon et cabillaud...panel de légumes, sauce Homardine



Fromages au buffet



Buffet de desserts maison et entremet de l'an neuf

Différentes mignardises : les flottantes, macarons, ch'tiramissu, mousses de fruit, mousse chocolat, Crèmes brûlées

Avec coupe de Champagne

Café ou thé à la demande



**Maitre
Restaurateur**

