



Menu Saint Sylvestre 95€

Cocktail ou apéritif au choix

Accompagné de ses mises en bouche:

Carpaccio de Saint-Jacques,
Œuf parfait aux lentilles, saucisse de canard et foie gras,
Rizotto d'escargot et son beurre d'ail.

Tradition gourmande :

Foie gras et Saumon fumé confectionné par nos soins

Gelée au Banyuls, confit d'oignons Rhubarbe, pain d'épice (pour le foie gras)
Et crème de ciboulette, citron et toasts (pour le saumon fumé)

Ch'tite Douceur

(Zizi coin-coin, glace citron)

Plat au choix :

Filet de bœuf, sauce foie gras

Ou

La Criée du pêcheur

(Rouget, saumon et poisson blanc, soupe de poisson et bisque de homard crémé)

Ou

Plat à déterminer

Fromages au buffet

Les desserts de l'an 2020

Avec coupe de Champagne



Café ou thé à la demande

Boissons comprises :

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

