



REVEILLON DE LA SAINTE SYLVESTRE

Samedi 31 Décembre 2011

Dîner élaboré par le Chef STENLY VO

Coupe de champagne et ses amusettes.

Consommé crémé aux cèpes et espouma à l'ail doux.

Foie gras de canard poêlé, sorbet aux spéculos et pomme fruit caramélisée.

Noix de Saint Jacques planchées, risotto aux parfums de truffes noires
de Périgord et pointe d'asperges vertes.

Pause givrée.

Grenadin de veau et queues de langoustines en aumônière
croustillante, mousseline de vitelotte et jus de veau corsé.

Ganache légère noire, coulant au caramel et framboises tièdes

Café

Prix* : 85 €

* Hors boissons.

** Soirée musicales avec danse, surprises et cotillons.

Réservations au 05.56.82.26.68