

Diner de la Saint Sylvestre 2019

Menu de Réveillon Saint Sylvestre 2019

*LE CHAMPAGNE BRUT GRAND CRU ET SES MISES
EN BOUCHE DE LA MER...*

*Le Gâteau de Crabe Tourteau et sa Crème Légère au
Cerfeuil,*

*Le Saumon d'Ecosse « Fumé Maison » accompagné de sa
Comptée de Concombres à la Crème,*

*Le Carpaccio de Saumon Frais à l'aneth et au Pesto,
Cuillerée Gourmande de Caviar Harenga,
Son Toast de Pain de Seigle*



*LE MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD DES
LANDES ET DE PARFAIT DE FOIE DE CANARD
AUX FIGUES CONFITES,*

*Brioche Fraiche, Chutney de Mangues,
Bouquet de Mesclun*

GEWURZTRAMINER



LA SUGGESTION GOURMANDE

*DE HOMARD ROTI ET SON SABAYON AU THYM,
LE CROUSTILLANT DE NOIX DE SAINT JACQUES
FRAICHES, QUEUES DE LANGOUSTINES,
COULIS LEGER DE CRUSTACES A LA CREME DE
MORILLES*

BORDEAUX BLANC SAUVIGNON



*LE SORBET AUX POMMES FRAICHES ET
CALVADOS*



*LES NOISETTES DE VENAISON,
LE SUREME DE CAILLE ET LE BALOTIN DE
POULE FAISANE
SAUCE « SAINT HUBERT »AUX AIRELLES,
CROUSTILLANT AUX CHAMPIGNONS
SYLVESTRES, MOUSSELINE DE CELERI,
BORDEAUX ROUGE*



*LA SUITE GOURMANDE DES DESSERTS DE
LA SAINT SYLVESTRE :
« LA CHARLOTTE A LA VANILLE ET
AMANDES, LE BISCUIT AUX SAVEURS
PECHE ET FRUITS DE LA PASSION,
L'ORANGE SURPRISE ET SA CREME
GLACEE, LE BABA PUNCHE AU
COINTREAU ET SA CREME MASCARPONE »
COUPE DE BLANC DE BLANCS*



*LE SERVICE DE CAFE ARABICA ET SES
MIGNARDISES : TRUFFES AU CHOCOLAT
ET MACARONS AMARETTI A LA CREME DE
PISTACHE ET AMANDES*



*CETTE SUGGESTION DE SOIREE DE REVEILLON DANSANT,
BOISSONS COMPRISES :
142 euros boissons incluses*

