

***Menu de la Saint Sylvestre
Lundi 31 Décembre 2018***

*Ambiance Musicale lors du dîner
Apéritif à partir de 20h00 - Dîner à 21h00 précise*

Dîner de Gala

Les Mises en Bouche

Le Caviar, pomme de terre fumée

L'Huître, velouté glacé à la Bergamote

Le Foie gras poêlé, brioche au beurre de Truffe

*Le Homard, le Crabe et le Saumon,
Composition aux Algues, sauce vierge à l'Ananas et Coriandre,
Blinis à la farine de Châtaigne*

*La noix de Saint-Jacques à la plancha en croûte de Truffes,
Bouillon crémeux au Foie gras, Capuccino Champignons*

Granité Champagne au citron vert

*Le suprême de Pigeon rôti contisé à la Truffe, sauce Bourguignonne
Racines fondantes, pomme de terre Williams*

Le Brie de Meaux, cœur de Mascarpone aux Truffes

Le Passion

Crèmeux exotique, biscuit Coco-gianduja,, Sorbet Mangue

Café, mignardises

Le Menu complet 200 € (hors boissons) - Avec Animation

Le Menu complet 150 € (hors boissons) - Sans Animation