

Dîner de la St Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024



Les frivolités

Royale de foie gras et clémentine Corse
Saumon label rouge mariné et tobiko wasabi
Explosion Huitres/Kiwi/jet 27

Les Saint-Jacques « Rouge de Brest » meunières, contisées à la truffe et poire, crémeux soufflé de topinambours à la noisette piémontaise, chips de légumes nage de barde citron vert.

~

La belle langoustine sauvage croustillante,
brocoletti rôtis, céleri fumé par nos soins,
émulsion de carapace citronnelle/cardamone

~

Le dos de bar laqué à la sauce Bercy,
caviar de sologne de la maison Nordique,
poireaux en étuvé aux zestes de citron pays, pomme de terre cabrette,
émulsion coquillages

~

La poularde de Bresse en 2 temps :
Le suprême en cuisson basse T°C farci aux foie gras, truffe et châtaigne,
la cuisse braisée/effilochée
crème de panais, coings confits aux épices et pickles de betterave

~

Le Mandarin

~

Le Pop Corn

biscuit Trocadéro, crumble noisette et sauce dulce de leche,
chips lactée, crème et glace pop corn/caramel

270 euros TTC

Conditions de réservation et d'annulation

Afin de garantir votre réservation nous demandons des arrhes à hauteur de 150€ /personne réservée qui seront soumises à nos conditions de réservation ci-dessous.

Conditions de réservation et d'annulation :

- Toute annulation à moins de 12 jours avant la manifestation, entraînera la perte des arrhes.
- En cas de maladie nous vous fournirons une attestation et une facture vous permettant de faire fonctionner votre assurance.

Le nombre de personnes définitif doit nous être communiqué 5 jours avant le dîner afin de préparer au mieux votre accueil.

Malheureusement pour des raisons d'organisation nous ne pourrions pas adapter le menu, ni proposer d'alternatives végétariennes.