



Menu de réveillon de Noël

Apéritif et ces 3 délices
Oeuf en cocotte, parmesan et lard grillé
Genièvre aux pommes, toast au fromage de chèvre, pommes et pancetta
Mousse de saumon fumé et son caviar

Potage au chou-fleur et roquefort

Dorade royale sur un coulis de poivron, brocoli et shi-take, sorbet

Sorbet

Filet de coucou de malines et croûte moutardée et sauce porto, choux rouges à l'ancienne et
pommes amandines

Buffet de bûches de Noël

€ 72 p.p. Apéritif, vins, eaux et café inclus



Menu de réveillon de nouvel an

Apéritif maison et mise en bouche
Saumon mariné et crème de sésame noir
Huitre gratinée et sabayon au cava
Mousse de ricotta, figue et jambon de parme

Homard et maquereau, mayonnaise aux petits pois et quinoa à notre façon

Velouté d'asperges vertes et anguille fumée

Filet de barbue au beurre d'oranges, céleri-rave au lait de coco

Sorbet

Le morceau noble de nos vaches blanc-bleu, sauce à l'estragon et purée de panets aux épinards

Suprise 2018-2019

Buffet de fromage et soupe à l'oignon

€ 130 p.p. Apéritif, vins, eaux et café inclus

Brunch de Noël le 25 décembre 2018 à 12h00 - Brunch de Nouvel An le 1 Janvier 2018 à 12h00

Apéritif avec amuses bouches
Buffet de poissons, huîtres et crustacés
Buffet de charcuterie
Préparations chaudes "au wok"
Plats de résistance différents
Buffet de dessert variés et de fromages
€ 55 p.p. Apéritif, vins, eaux et café inclus