



Menu

Fêtes Gourmandes

Servi du 24/12 au 03/01 sauf 31 décembre au soir

Boissons non comprises

45€

6 Huîtres creuses de Bretagne n° 3,
tartine de rillettes de saumon

Ou

Pâté en croûte « Richelieu »
gelée au Monbazillac, salade de mâche

Demi homard en carapace et son coulis

Ou

Magret et foie gras de canard rôtis « Grand Veneur »

Traditionnelle bûche de Noël au chocolat

Ou

Craquant aux fruits exotiques

Prix TTC, service compris (15% sur le HT)

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Animation musicale : DJ

Boissons non comprises

135€

Cocktail Saint-Sylvestre

Grand-Marnier, Jus d'orange, Pétillant, Grenadine

Velouté de potimarron, pétales de Saint-Jacques

Terrine de foie gras de canard, chutney et panettone

½ Homard en carapace rôti à la façon de Benjamin Franklin

Filet de Bœuf en brioche, jus aux brisures de truffes,
pommes Darphin aux champignons

Vacherin Mont d'Or servi à la cuillère

Assiette Gourmande de desserts

Café et mignardises

Forfait boissons 40€

Coupe de Champagne Pommery blanc brut (12cl)
Sancerre « La Gravelière » (37,50cl) OU Crozes Hermitage « La Petite Ruche » (37,50cl)
Eau minérale (1 litre) au choix : Evian, Badoit Verte ou Rouge

Ou choix des boissons à la carte.

L'ABUS D'ACCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.