

Soirée de la Saint Sylvestre

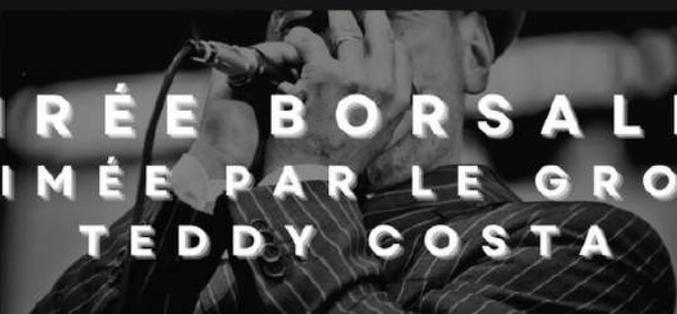
31 Décembre 2024

FORMULES

MENU HORS BOISSON
139 €

MENU BOISSONS COMPRISÈS
1 VERRE DE VIN PAR PLAT*
189 €

PROGRAMME



“ SOIRÉE BORSALINO ”
ANIMÉE PAR LE GROUPE
TEDDY COSTA

20H30 - ACCUEIL EN MUSIQUE
21H00 - DÉBUT DU DÎNER
00H00 - NOUVELLE ANNÉE
+1H DE CONCERT

TENUES SUR LE THÈME BIENVENUES

CONTACT

CONDITIONS ET RÉSERVATION :
05.58.82.74.00

M E N U

Amuse Bouche et sa Coupe de Champagne

Entrée "Terre" :

Foie Gras de Canard à la flamme, Chutney de Fruits Secs,
Sucs de Carottes acidulées à l'Huile d'Argan

Château d'Aydie - AOP Pacherenc du Vic Bilh*

Entrée "Mer" :

Langoustines rôties, Pommes de Terre écrasées au Beurre demi-sel,
Velouté de Langoustines au Pain d'Epices

Blanc de Dompierre - AOC Bordeaux*

Le Poisson :

Turbot Sauvage, Tombée d'Epinars, Coques et Emulsion au Curcuma

Domaine du Mont Epin - AOP Viré-Clessé*

La Viande :

Suprême de Pigeonneau légèrement fumé, Cuisses en ballotines,
Artichaut, Jus au Vin Rouge et Betterave

Mas des Flauzières - AOC Gigondas*

Pré-Dessert :

Espuma de Bleu Basque, Bâtonnets de Comté, Caviar d'Aubergines et
Crumble au Romarin

La Cape - AOC Pessac Léognan*

Dessert :

Barre de Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao Whisky, tuile au Citron,
Emulsion Noix de Coco

Baileys*