

Cocktail de la Saint-Sylvestre Et dîner animés par « Fred Swing »

Mise en bouche

carpaccio de noix de St-Jacques aux agrumes



Buffet de fruits de Mer

Buisson de langoustines

Huitres vertes spéciales Gazeau n°3

Bouquets de crevettes roses et grises

Bulots et palourdes

Variation de terrines de poisson

Verrine de mousse de légumes et fromage de chèvre frais

Foie gras de canard Maison au Pineau des Charentes

Huitre fine de claires en gelée au vinaigre de yuzu

Champagne Taittinger

1 Bouteille pour 2 Personnes (75cl)



Carre de veau mariné au lait de coco et citron vert

rôti à la braise

mini légumes à la plancha

purée de patate douce à l'ananas et gingembre en feuille de bananier



Rocamadour AOP et mesclun de jeunes pousses

Verre de Listrac Médoc AOP 2014 (12.5 cl)

« Château Donissan »



Secret chocolat et nougat

chutney de mangue aux graines de sésames et macaron



Café

*Prix ttc 145 € taxes et service compris
Supplément demi-pension 115 €*