Réveillon 31 Décembre 2023

Cocktail Spritz et perles d'orange 1 flûte/p.

3 amuses bouche

Panacotta de Homard, tartare de légumes au raifort

Macaron foie gras et gelée d'hibiscus

Tartelette crémeux de Shitaké et ris de veau

Patience

Velouté de petits pois, roquefort, magret fumé, espuma estragon

--

Mise en bouche

Cannelon de boudin blanc, gelée de butternut, condiment châtaigne pissenlit, vinaigrette truffée

--

Entrées

Ravioles de confit de canard et artichauts, capuccino de topinambours à la bière blanche, tuile de Sarrazin, granité de foie gras

--

Fraicheur givrée des Garennes

Sorbet acaï guarana (baie rouge du Brésil), champagne rosé

--

Viande garnie

Tournedos de magret de canard au foie gras, jus corsé sauge et ail noir
Cromesquis de pommes de terre aux girolles, mousseline de brocolis à l'huile de sésame noire, sucrine en tempura

--

Fromage

Baguettine toastée, crémeux mascarpone aux noix, rocamadour et brebis, poire fraîche et figues séchées

--

Dessert accompagné d'une flûte de fines bulles

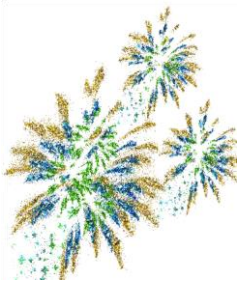
Las vegas (enchanteur revisité)

--

Café

Cotillons, Soupe à l'oignon

Animation DJ Alain pour que tout le monde s'amuse et danse jusqu'au petit matin



Vin blanc

Domaine Minchin Menetou, salon Morogues blanc 2021

--

Vin rouge

Château Le Bruilleau Pessac Leognan 2013

Tarif adultes : 97 euros

Tarif enfants jusqu'à 10 ans : 27 euros

Menu enfants

Apéritif
1 boisson (coca, ice tea, jus d'orange)
Mini quiche, mini pizza, mini burger
--
Entrée
Millefeuille de pintadeau au foie gras
--
Plat
Cassolette de volaille sauce poulette, gratin dauphinois

--
Dessert
Bûche 3 chocolats