

# MENU

## DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

### ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit maison au piment d'Espelette, confit de figues, pain d'épice  
Terrines de saumon, Saint-Jacques, et homard  
Saumon farci à la mousse de betterave et Boursin  
Jambon Ibérique à la découpe  
Salade de gambas aux agrumes, soja et gingembre  
Farandole de charcuterie  
Mini burratina & tomates au pistou  
Cascade de fruits de mer (langoustines, crevettes roses, crevettes grises, huîtres, bulots, pinces de crabe, sauces & condiments)

### PLATS

Magret de canard, sauce à l'échalote  
Noisette de veau, sauce saveur truffe  
Filet mignon de porc  
Filet de bar à la plancha et sa crème au curry vert  
Cassolette de Saint-Jacques à la crème de corail

### DESSERTS

Sélection de fromages de nos régions  
Sélection de pâtisseries de Noël  
Assortiment de verrines sucrées de Noël  
Assortiment de petits fours  
Fontaine de chocolat & toppings  
Macarons  
Cascade de fruits frais

### PETITES BOUCHÉES

Mini verrines de Tzatziki, concombre et ricotta  
Crème d'avocat, mousse de saumon au vinaigre de Yuzu  
Trio de mini burgers : éffiloché de poulet, canard, poisson  
Crème de lentilles corail à la menthe  
Brochettes de crevettes laquées aux sésames noirs

### SOUPES & ENTRÉES CHAUDES

Bisque d'homard & petits sablés  
Bouchées d'escargots  
Feuilletés de volaille aux champignons

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes fondantes au jus d'ail noir  
Poêlée de légumes hivernaux  
Risotto de blé aux fruits secs  
Gratin d'endive au Bleu, gratiné au Cantal  
Riz safrané

### ENFANT

Fish & chips  
Aiguillettes de poulet pané  
Haricots verts  
Pommes frites  
Gratin de macaroni

*Le menu peut-être sujet à des modifications*