

# 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 farçi 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 : éfiloché 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*