

Nous serons heureux de vous accueillir pour le
**Dîner Musical de la
Saint Sylvestre 2024**

Notre Chef de Cuisine vous proposera
une sélection de mets autour d'un « Menu Carte ».

La formation « Jazz Time » agrémentera
la partie musicale et festive de votre soirée
(Piano, Batterie, Contrebasse, Saxo et Trompette)

De 19h00 à 01h00, fermeture à 2h00 du matin.

Nos conditions de réservation pour cette soirée :

Ce réveillon est un dîner avec ambiance musicale (non dansant)

La réservation est obligatoire à partir du lundi 9 décembre
uniquement par téléphone au 04.72.56.54.54.

Un numéro de carte bancaire (Visa ou Mastercard) sera
exigé pour garantir votre réservation sans exception.
Nous ne prenons pas les chèques.

En cas d'annulation tardive intervenant 72h avant la date de cette
manifestation (28/12) entrainera une facturation de 40€ par convive.

Menu Carte à 108,00€ ttc (hors boissons)

Amuse-Bouches

• • • ♦ • • •

Foie Gras de Canard Maison, Confiture de Figues,
Pain de Campagne Grillé

Ou

9 Huîtres en Dégustation

(3 Utah n°3, 3 Fines de Claire n°2, 3 Spéciales Isigny Papillon n°5)

Ou

Pâté en Croûte « Royale » (Volaille de Bresse et Foie Gras)

Ou

Salade Gourmande au Magret de Canard Fumé et Filet de Caille Rôti
(Haricots Verts, Fonds d'Artichauts, Tomates Cerises)

Ou

Poêlée d'Escargots aux Cèpes Bouchons, Crème d'Ail Persillée

• • • ♦ • • •

Fricassée de Volaille de Bresse aux Morilles, Pommes Maximin

Ou

Filet de Bœuf Rossini, Gratin Dauphinois et Haricots Verts

Ou

Blanquette de Lotte aux Légumes (Carotte Fane, Asperges Vertes,
Boutons d'Artichauts, Girolles et Petits Oignons)

Ou

Pavé de Flétan du Groenland, Velouté au Riesling
et Cannelloni à la Truffe

• • • ♦ • • •

Entremets Surprise de la St Sylvestre

• • • ♦ • • •

Mignardises

Menu Enfant jusqu'à 12 ans à 48,00€ ttc

Foie Gras /Grenadin de Veau et Tagliatelles /Feuillantini au Chocolat