

Menu du Réveillon de la St Sylvestre 2016 – 2017

Samedi 31 Décembre

« Une touche de Salsa »

Mises en bouche

Huître au sabayon chorizo gratinée, *Ou*
Foie-gras Mer et Océan, aux algues et harengs.

Première entrée

Médallions de Langouste rôtie, sur Guacamole de patate douce mangue et vanille, *Ou*
Fricassée de Ris de Veau aux agrumes et purée fine d'avocats

Suite d'entrée

Pressé de Crabe aux Lentilles du puy et mousse de Corail, *Ou*
Piquillos farci à la rilette de canard et galette de riz soufflé

Plats

Filet mignon de veau et écrevisses sur blinis de pomme de terre et sauce à l'américaine, *Ou*
Rougaille de Lotte et carré de porc coco-cajun et morilles

Fromages

Maroilles mariné au rhum brun et graine de passion, *Ou*
Sélection de trois fromages du maître affineur M.O.F fromager Xavier Thuret (Roquefort, St Maur de Touraine et Conté)

Desserts

Iles meringuées sur confiture de lait au caramel breton et banane Plantin flambée au royal Combier, Ou
Suprême de Crème de café et grué de cacao, mousse de goyave et fruits confits.

Café et Mignardises Chocolatées

2017 ; Année de la Colombie

*Chaque année, la France célèbre l'alliance avec un autre pays.
2017 célébrera la Colombie,... entre Amérique du sud et centrale,
Océan Pacifique et mer des Caraïbes.*

*C'est la diversité dont la cuisine française aime se nourrir afin de sublimer
Les produits de notre terroir.*

Les tarifs des menus /pers (hors boisson)

91.00 € TTC,

Ou

82.00 € TTC (sans le fromage)

La Sélection du caviste (Pour 2 pers.)

Saumur Champigny rouge ;	<i>Château de Targé</i>	<i>(37,50 cl.)</i>
Savennière blanc ;	<i>Château de bellevue</i>	<i>(37,50 cl.)</i>
Saumur brut;	<i>Bouvet Ladubay « Saphir »</i>	<i>(37,50 cl.)</i>

58.00 € TTC

Programme ;

-19h00 ; Accueil musical, apéritif et Canapés.

-20h00 ; Repas.

-10, 9, 8, 7 ... 3, 2, 1, Minuit !!

-Bar du « Club » en ambiance Musicale jusqu'à 2h00