

## **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**

Banane Plantin flambée au royal Combiér, confiture de lait et meringues, *Ou*  
Crème de café, mousse de goyave et fruits confits

### **Café et Mignardises**

#### **2017 ; Année de l'Alliance France - 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