

# Menu du Réveillon de la St Sylvestre 2020 - 21

**Jeudi 31 Décembre 2020**

**“Un joli tour de France...”**

De la Normandie en passant par les Alpilles....

*Cette année...particulière, nous vous proposons de mettre à l'honneur quelques produits de nos régions et terroirs. Ainsi grâce à l'inspiration de notre chef Antoine Saumureau et de son équipe, voici un voyage culinaire bleu, blanc, rouge....*

**Le tout accompagné de musique « live », comme il se doit aux Terrasses de Saumur !!**

Lors de l'apéritif...amuses bouches et premières régions

Flammekueche, Toast raclette et viande des grisons, rilette de sardine de Collioure, saumon confit, médaillon de volaille et lentilles, tartare de truite des Pyrénées, .....

La mise en bouche « Terre et mer de la Gironde »

L'huitre à la saucisse en tartare et écume au citron et vin blanc

L'entrée «Volailles de l'Alsace à la Normandie »

Tourte feuilletée farcie de foie gras et volaille à la sauce canard à la Rouennaise

Le poisson « La Bretagne et parfums du Jura »

Homard breton, bisque à l'absinthe et gnocchi au coquelicot

Le trou « Lorrain »

Glace mirabelle et eau de vie de poire

La viande « d'ici »

Filet de bœuf des pays de Loire, jus réduit au Champigny et safran,  
Cèpes cueillis dans nos bois et petits légumes

Les 4 fromages « des Alpes »

Le Banon (chèvre), le Beaufort, le Reblochon, La tomme de brebis

Le dessert « la côte d'azur »

Hexagone aux noisettes, chocolat et citron de Menton

Café et Cannelé bordelais

**Les tarifs des menus /pers (hors boisson)**

98.00 € TTC

Ou

91.00 € TTC (sans le fromage)

## *La Sélection du caviste (Pour 2 personnes)*

### Tarifs et choix à valider

Rouge ; (37,50 cl.)

Blanc ; (37,50 cl.)

Saumur brut ; (37,50 cl.)

*(Possibilité de choisir également les vins à la Carte)*

## **Tarif et menu enfant (- de 12 ans) (hors boisson)**

*Lors de l'apéritif.....*

Amuses bouche

### *La mise en bouche*

Rillettes de crabe à la mayonnaise

### *L'entrée*

Tourte feuilletée farcie de foie gras et volaille à la sauce canard à la Rouennaise

### *Le plat*

Homard breton, bisque à l'absinthe et gnocchi au coquelicot

*OU*

Filet de bœuf des pays de Loire, jus réduit au Champagne et safran,

Cèpes cueillis dans nos bois et petits légumes

### *Le dessert*

Mi-cuit au Caramel et chips de chocolat

## **Tarif /enfant (hors boisson)**

48.00 € TTC

## **Le programme de votre soirée**

19h30 : ..... Ouverture du restaurant

20h00 : ..... Chansons live de Julien et Jérémy

00h00 : ..... 4, 3, 2, 1... Bonne année !!

*En bulles ..... Offertes par votre équipe des Terrasses de Saumur.*