

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

2024/2025 à 19h00 – Salle Ô



## BULLES ET MISES EN BOUCHE

Huîtres émulsion iodée à la pomme  
Saint-Jacques bouillon dashi et mayonnaise aux algues  
Champignons à l'italienne avec sorbet au citron  
**POUR LES VÉGÉTARIENS** : mises en bouche adaptées

\*\*\*\*\*

## LES ENTRÉES FROIDES

Céviche de saumon avec granité au Campari  
**ou**  
Foie gras au spéculoos et jeunes pousses  
**POUR LES VÉGÉTARIENS** : Gel d'artichauts et ses houmous



## LES ENTRÉES CHAUDES

Polenta noire et porc basse température  
**ou**  
Cannelloni de homard avec jus de bisque  
**POUR LES VÉGÉTARIENS** : Ravioles de butternut et pané



\*\*\*\*\*

## PLAT

Dodine de volaille farcie aux champignons et truffe, croquettes aux amandes & légumes d'hiver  
**ou**  
Filet de cabillaud aux crevettes grises, beurre au safran et purée de butternut  
**ou**  
Civet de marcassin au vin rouge et pommes rôties aux herbes  
**POUR LES VÉGÉTARIENS** : Spaghetti de légumes et sauce champignons

\*\*\*\*\*

## DESSERT

Le dôme praliné/passion de l'An Neuf & réductions de desserts  
Café

**120 euros** par personne  
**100 euros** par personne pour le menu végétarien



Menu enfant de 4 ans à 12 ans - **40 euros**  
(1 potage, cannellonis bolognaise,  
mini burger de bœuf avec galette de pdt, dessert et softs)

*La formule adulte comprend les bulles & mises en bouche, le repas, les vins, les softs, la bière, le dessert avec le café & la coupe de minuit  
Ne comprend pas le Bar à Champagne après minuit*



**ANIMATION DE LA SOIRÉE AVEC DJ**



RESERVATION VIA EMAIL  
**CLOTURE LE 27/12**

ATTENTION CHOIX DU PLAT OBLIGATOIRE



	PRIX	NOMBRE	TOTAL
Adulte	120€		
Végétarien	100€		
Adolescent sans vin	80€		
Enfant	40€		
<b>COMPTE BE 33 3770 3252 5046</b>		Total à payer :	
<b>REMARQUES ÉVENTUELLES</b>			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

### LES ENTRÉES FROIDES

- .....X Céviche de saumon et granité de Campari
- .....X Saint-Jacques bouillon dashi et mayonnaise aux algues

### LES ENTRÉES CHAUDES

- .....X Polenta noire et porc basse température
- .....X Cannelloni de homard avec jus de bisque

### PLAT

- .....X Dodine de volaille farcie aux champignons et truffe, croquettes et légumes
- .....X Filet de cabillaud crevettes grises et beurre safran avec purée de butternut
- .....X Civet de marcassin avec pommes rôties aux herbess



JE RESTE À VOTRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE OU MODIFICATION.  
 MERCI DE VOTRE CONFIANCE.