

Dîner de la Saint Sylvestre  
Mercredi 31 décembre 2008

Accueil à 20h00 – Début du repas 21h00

Mise en bouche

Tartare d'avocat aux agrumes, Cocktail de crevettes  
Carpaccio de noix de saint jacques

\*\*\*\*\*

Première assiette

Marbré de filet de caille et foie gras,  
Mesclun forestier à l'œuf de caille poché

\*\*\*\*\*

Deuxième assiette

Suprême de turbot aux langoustines, flan de topinambour

\*\*\*\*\*

Intermède

Sorbet Bourguignon

\*\*\*\*\*

Troisième assiette

Grenadin de veau rôti aux brisures de noisettes, fumet de truffes grises  
Chiffonnade d'endive au bacon, pommes cocotte

\*\*\*\*\*

Quatrième assiette

Plateau de fromages frais et affinés

\*\*\*\*\*

Cinquième assiette

Assiette grand dessert du nouvel an (Déclinaison de fruits exotiques)  
Mignardises

Chef de cuisine Christophe Dumay

Le menu 95 euro

Pour les enfants :

Saumon fumé et toasts  
Chapon rôti et gratin de pommes de terre  
Bûche glacée

Le menu 30 euro

Animation sono professionnelle

\* A notre Hôtel chambre double à partir de 78 euro

\* Confirmation définitive 30% arrhes

