

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Dîner Musical « Nouvelle Orléans »
et Démonstration de Claquettes

✳ Menu à 149 Euros par personne (Hors Boissons) ✳

I- Cocktail Debout – Open Bar – 20h30

Champagne Brut et ses Amuse-Bouche et Cocktail Soft

Dégustation Huîtres Spéciales de Marennes Papin
Découpe de Jambon Ibérico de Campo
Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé et Blinis Parmentière
Terrine de Foie Gras Frais de Canard Maison ...

II- Dîner Musical avec l'Orchestre Swing Mobil – 21h30

Mise en Bouche

La Gambas Rôtie aux Epices Cajun



Les Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc

En Variation



Le Filet de Biche aux Airelles, Cerfeuil Tubéreux, Sauce Grand Veneur

OU

Le Suprême de Chapon Fermier Cuit à Basse Température, Sauce Albufera

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CHOIX DE PLAT À LA RÉSERVATION.



Fromage – Tendre Verdure du Moment



« Délice de la Saint Sylvestre »

Macaron, Mousse Chocolat Blanc, Myrtilles et Citron

