



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2017

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Amuse bouche

Boudin blanc poêlé aux fruits exotiques.
Traditional white sausage with exotic fruits.

75 €*

Entrée

St Jacques snackée aux coques accompagnée de sa fondue de poireaux et son émulsion de bisque.
Fried St Jacques with cockles, leek fondue and bisque emulsion.

Plats de résistance

Filet de rouget meunière avec concassée de tomates, tagliatelles à l'encre de seiche.
Red mullet filet with diced tomatoes and black tagliatelle (squid ink).

Médaille de bœuf et sa sauce aux truffes, fagot d'asperges vertes bardé de poitrine fumé.
Beef fillet with truffle sauce and green asparagus wrapped with smoked bacon.

Suivi de

Fromage du pays.
Local cheese.

Dessert

Soupe de fruits au champagne.
Fruit and champagne soup.

* Prix par personne. Boissons en supplément.
50% d'acompte vous seront demandés afin de confirmer votre réservation.

* Price per person. Drinks are extra.

We ask for a 50% deposit to confirm your reservation.

