



menu

du Nouvel An

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit maison aux baies de Sichuan, oignon confit au cassis, pain de seigle
Duo de saumon fumé & bellevue, tartare de légumes, chantilly d'avocat
Emincé de poulet en vol-au-vent, risotto aux champignons
Queues de crevettes marinées & salade exotique
Thon mi-cuit aux deux sésames, salade Wakamé
Jambon Serrano à la découpe, buffet de charcuterie
Magret fumé, petites pommes de terre, gésiers et foie gras, huile de truffe

BANCS DE FRUITS DE MER

Assortiment de terrine de poisson
Crevettes grises et roses
Langoustines
Huîtres
Bulots
Couteaux
Pincés de tourteaux



AMUSE-BOUCHES

Tartare de hareng, fenouil, crème à l'ail
Aumônière de saumon & coulis de poivron jaune
Fine tarte de légumes confits aux noix
Pains surprises

SOUPE

Crème de légumes hivernale aux châtaignes

PLATS CHAUDS

Magret de canard à l'orange
Côte d'agneau grillée, jus corsé de morilles
Navarin de Saint-Jacques et gambas, crème safranée
Filet de bar rôti, crème de homard
Jambon à l'os caramélisé, confit d'ananas et kiwi

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de butternut au cheddar
Riz basmati parfumé à la cardamome
Polenta aux tomates confites et basilic
Légumes fondants au beurre d'herbes



BUFFET ENFANT

Frites crinkle
Fish & chips
Poulet croustillant
Pizzas
Gratin de pâtes
Lasagnes à la bolognaise
Haricots verts

DESSERTS

Cascade de fruits frais et exotiques
Assortiment de verrines sucrées
Cheesecake aux myrtilles
Sélection de pâtisseries du Nouvel An
Tiramisu aux fruits rouges et à la pistache
Fontaine de chocolat
Millefeuille, crème diplomate, caramel
beurre salé



Le menu peut être sujet à des modifications