



## **Menu du Réveillon du 31 décembre 2024**



### **Amuses-bouches**

#### **7 pièces dressées sur petit plateau pour 6 pers**

Magret Fumé-cerfeuil sur tapas Jambon Serrano crème truffé sur pain de seigle  
Œufs de truite fumé-fromage frais ciboulette sur Blinis  
2.Gougères comté-cerfeuil Friand chèvres-miel  
Briochette d'Escargots

\*

### **Entrée gourmande**

#### **Terre & mer dressés sur Assiette individuelle filmée**

Foie gras de canard fine cognac Marmelade de figues et d'oignon rouge au vin chaud  
régal d'échine affinée  
Saumon fumé Aneth , citron jaune  
Ballotine de volaille aux trompettes & pistaches

\*

### **Poisson Chaud**

#### **en cassolette individuelle**

Dos de Flétan aux crevettes Sauce Homardine à la crème de safran

\*

### **Viande Chaude**

#### **En plat de 4pers**

Filets suprême de Caille x3pièces au thym  
Sauce duxelles Morilles  
Légumes cuisinés  
Marrons poêlés  
pommes de terre rôtie au foie gras

\*

### **Dessert mignardise**

#### **6 pièces Dressées sur plateaux**

Mille-feuille praliné extra noisette, dessus Pecan caramélisé  
Fine nougatine maison Camu  
Poire-spéculoos en verrine  
Choux-chocolat  
Tiramissu Fraises-Vanille en verrine  
Macaron pistache

### **Animation Musicale par DJ FRED**

kir crémant et ses différentes Crèmes de fruits (Cassis, Mûre, pêche)

Vin blanc SAUVIGNON MOELLEUX 2022 et CHARDONNAY HENRI GARIOT 2022

Vin rouge AOP HAUT MEDOC CASTEL ALBION 2021

Effervescent REINE DES LYS Rosé

Effervescent CLOITRE SAINT MARTIN Blanc

Cotillons; Soupe aux oignons