



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2009

Menu

Cocktail d'accueil

*Soupe Champenoise au crémant de Loire et ses amuses bouche
Cocktail sans alcool, jus de fruits, sodas*

Entrées

*Chartreuse de homard et rouget de roche aux épices douces
Parfait de ris de veau braisé aux petits légumes et morilles*

Trou du réveillon

Plat

*Carré de biche en cœur de foie (gras)
Coulis de vin de framboise, aumônière de cèpes, écrasée de
rattes à l'huile de truffe et topinambours
Salade mêlée aux fruits secs et son trio de fromages*

Dessert

Ronde des desserts

Café, thé

Corbeille de clémentines

Soupe à l'oignon

Boissons comprises

