

Menu « Saint Sylvestre I » 130€^{TTC}
Dîner au Vin Rouge Bordeaux de Maucaillou ou Vin Blanc Chablis

Apéritif - Amuse-bouches, Entrée, Plat, Dessert, Café, Mignardises.
Eau Minérale, Vin 1 bouteille pour 2 personnes.

Menu « Saint Sylvestre II » 150€^{TTC}
Dîner au Champagne Moët & Chandon
160€^{TTC} Veuve Clicquot - 180€^{TTC} Ruinart

Apéritif - Amuse-bouches, Entrée, Plat, Dessert, Café, Mignardises
Eau Minérale, Champagne 1 bouteille pour 2 personnes.

Magicien close-up, Chanteuse, Karaoké, Cotillons,
Soirée Dansante orchestrée par notre Animateur DJ Fredo, Fiesta jusqu'à l'aube

APÉRITIF : WELCOME ON BOARD
« Chandon Garden Spritz » & ses Amuse-bouches.

ABORD

Trilogie de Saumon Affiné en Robe Argentée.

Saumon Fumé Ecossais tranché main, Crème Acidulée à l'Aneth, Tartare de Saumon Rouge et Argenté, Perles de l'océan, Gravlax de Saumon au Poivre de Kâmpôt IGP, Briochette Pure Beurre, Jeunes Pousses

Trilogie de Foie gras Mi- Cuit de Canard

Foie Gras au Torchon, Foie gras aux Figues & Abricots, Gelée et son Macaron, Chutney de Fruits Rouges et Poires, Briochette Pure Beurre, Jeunes Pousses.

POISSON & VIANDE
Cassolette de la Mer

Gambas, Crevettes, Queue de Homard, St-Jacques, Petits légumes, Riz Safrané, Sauce Armoricaïne au Cognac

Chateaubriand de Bœuf Black Angus (250gr)

Fleur de Sel Rose d'Himalaya, 3 Purées (Patates Douces, Vitelottes Aromatisées à l'essence de Truffe, Pointes de Girolles, Sauce Aux Poivres Verts de Madagascar et Foie Gras

DÉLICE DE LA NOUVELLE ANNÉE 2022
Bûche Champenoise

Crèmeux au Champagne, Coulis gélifié de Fraises Mara des bois, Fraises des bois sur son biscuit amandé avec croquant citron meringué
Café Espresso & Ses Mignardises

Vin au Verre (15cl) : Moelleux, Blanc, Rouge : 8€ | Coupe de Champagne au dessert : 12€
Bouteille de Champagne (70 cl) : Mercier Brut : 80€ - Moët & Chandon : 90€ - Veuve Clicquot brut : 100€.

TVA 10.00% sur les solides, TVA 20,00% Liquides avec Alcool