

DÎNER DE GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE

Apéritifs

Blinis à l'avocat et au saumon

Betterave au caviar de hareng

Tartare de pétoncles, citron vert et coriandre

Privat Reserva Brut Nature [ECO] [AOC Cava]

Xarel · lo - Macabeu - Parellada - Chardonnay - Pinot noir

Entrées

Terrine de canard et de porc, aux pistaches et vin doux
avec salade de cresson et de truffes

Flor de Xarel · lo d'Espiells [D.O. Penedès]

Xarel · lo

Royale de fruits de mer

avec homard, sauce aux fruits de mer et à l'orange

Sanz Verdejo [AOC Rueda]

Verdejo

Poisson

Bar

aux asperges vertes avec sauce au vin blanc et aux agrumes

Las Fincas - Chivite Rosado [I.G.P.] 3 Riberas

Garnacha tinta

Viande

Filet de bœuf

avec purée de topinambour, artichauts et
pommes de terre rôties, sauce à la truffe

Salvio [AOC] Ribera del Duero

Tempranillo – Merlot – Garnacha

Dessert

Lingot au chocolat

accompagné de crème fouettée aux noisettes,
d'amandes caramélisées et de glace aux noisettes grillées

Tattinger Brut Reserve [AOC] Champagne

Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

Mignardises

Accord mets et vins, eau, café et open bar compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.



MENU ENFANT

Entrée

Rigatonis farcis
de poulet rôti et gratinés

Viande

Filet de bœuf
avec terrine de pomme de terre croustillante

Dessert

Brownie au chocolat et à la framboise

Eau ou boisson non alcoolisée comprises.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.