

Notre Chef Christophe CLESSIENNE vous propose son :



Menu de la Saint Sylvestre



98,00 euros

(hors boissons)

Soirée animée par notre partenaire :  **Pro'Events49**
sonorisation • éclairage • artifices

Entrée

Foie gras de canard, chutney de dattes et ananas et pain d'épices



Plat Poisson

Coquille St Jacques au Noilly et son risotto aux champignons



Entre deux

Poire, poire



Plat Viande

Filet de Sanglier, jus café chocolat et gratin dauphinois



Fromages

Duo de fromages de la région et sa salade (supplément de 5,00 euros)



Dessert

Millefeuilles aux marrons



*A minuit, 1 coupe de fines bulles de Saumur offerte
au lancement du feu d'artifice*



Notre Chef Christophe CLESSIENNE vous propose son :



Menu de la Saint Sylvestre enfant



43,00 euros

(hors boissons)

Soirée animée par notre partenaire :



Entrée

Assiettes de crevettes



Plat

Filet de Bœuf, sauce madère et pommes de terre grenailles



Dessert

Duo de mousse chocolat Maison et marmelade d'orange



*A minuit, 1 coupe de pétillant aux pommes offerte
au lancement du feu d'artifice*

