

MENU DU RÉVEILLON 31/12/24

85€/pers .

Coupe de champagne

Entrées / Starter

Foie Gras et son chutney de pommes au 4 épices

Foie gras with apple chutney Of 4 spices

OU

Assiette de fruit de mer (Huitres et crevettes)

Seafood plate (Oysters and shrimps)

Plats / Mains Courses

Gnocchi à la crème de truffe

Truffle and cream gnocchi

OU

Filet de Turbo crème au safran et émincés de légumes croquants

Turbo filet with fresh vegetable fry and saffron sauce

OU

Filet de Bœuf aux cèpes et son écrasé de pommes de terre au Thym et à l'huile de truffe

Beef filet mushroom sauce with his truffle and thyme mashed potatoes

Home made Desert

Fondant chocolat et son sorbet Framboise

Chocolate cake with hot chocolate on it (raspberry sorbet)

OU

Tarte Tatin Pommes Poires et sa glace caramel beurre salée

Apple and pear Tart Tatin (salted butter caramel ice cream)

RESERVATION TEL 04 93 39 97 90 / rdelaigue@yahoo.com