

Saint Sylvestre 2019

Toutes nos préparations sont faites maison

130€*

Soirée dansante animée

Le choix du menu par personne doit être défini au plus tard le 26 décembre.

Mises en bouche

Chou marin à la provençale
Gaspacho betteraves chèvres
Involtini de lentilles et magret fumet



Camarones sur perles du Japon

*Ceviche de Gambas cuites accompagnées d'une sauce rouille
et des perles tapioca aromatisé à....*

ou

Damier de foie gras

*Composition de 2 foie gras maison, cubes de pain d'épices,
pain aux raisin et pain brioché et d'un chutney mangues*

*

Kangourou laqué et écrasé de carat

Filet de kangourou laqué au soja sésame sur un écrasé de courge carat

Ou

Risotto vénéré aux saint Jacques

Risotto de riz noir aux Saint Jacques accompagné d'une mousse de Soubressade

*

Pic glacé de meringue marbrée

*Nougat glacé aux rhum et nougatine de noix de pecan
servi avec une poire caramélisée aux rhums et meringue marbrée*

Le Galion 2019

Réservations indispensables au 06 11 26 55 90 ou sur place

**Menu hors boissons*