

1^{ER} TOUR
19H00 - 21H30

MENU

RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2023

COUVERT

Assortiment de pain, beurre de poivron rouge rôti et de basilic

AMUSE BOUCHE

Rouleau de nouilles de riz, filet de maquereau fumé au miso, œufs de saumon et herbes fraîches

ENTRÉE

Ceviche de bar, coquille saint-jacques caramélisée, orange, concombre, oignon vert, vinaigrette à la moutarde

PLAT PRINCIPAL

(Choisis une option)

Filet de courbine poêlé avec des crevettes, riz pilaf aux canneberges et cardamome, sauce aux fruits de mer et haricot vert

OU

Filet de cerf confit, purée crémeuse de céleri-rave, ravioli aux champignons sauvages, pak choi et sauce aux épices

DESSERT

Chocolat, gelée de mangue et glace au framboise

MENU ENFANT

Soupe de légumes
Filets de dinde panés cordon bleu
Cheesecake au coulis de fruits rouges

Eau, Café et "bolo rei"
(gâteau traditionnel de Noël) inclus

119€

PAR PERSONNE

30€

MENU ENFANT

MUSIQUE
LIVE

20H00 - 21H30

MENU VÉGÉTARIEN

RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2023

1^{ER} TOUR
19H00 - 21H30

COUVERT

Pain fait à la maison aux olives noires, beurre parfumé,
humus de chou-fleur rôti parfumé au tahini

ENTRÉE

Tarte tiède aux artichauts et endives,
vinaigrette à
léstragon et pousses de moutarde

PLAT PRINCIPAL

(Choisis une option)

Pulpe d'aubergine rôtie garnie de une mélange
de mini légumes, sur polenta aux champignons
shimenji et pousses d'oseille

OU

Risotto crémeux d'épeautre, orge et betterave jaune,
parfumé à l'huile de truffe, croustillant de pistache
et pousses de pois

DESSERT

Chocolat, gelée de mangue
et glace au frambois

109€
PAR PERSONNE



MUSIQUE
LIVE

20H00 - 21H30

Eau, Café et "bolo rei"
(gâteau traditionnel de Noël) inclus

2ÈME TOUR
22H00 - 00H00

MENU

RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2023

COUVERT

Assortiment de pain, beurre de poivron rouge rôti et de basilic

AMUSE BOUCHE

Rouleau de nouilles de riz, filet de maquereau fumé au miso, œufs de saumon et herbes fraîches

ENTRÉE

Ceviche de bar, coquille saint-jacques caramélisée, orange, concombre, oignon vert, vinaigrette à la moutarde

POISSON

Filet de courbine poêlé avec des crevettes, riz pilaf aux canneberges et cardamome, sauce aux fruits de mer et haricot vert

VIANDE

Filet de cerf confit, purée crémeuse de céleri-rave, ravioli aux champignons sauvages, pak choi et sauce aux épices

DESSERT

Chocolat, gelée de mangue et glace au framboise

MENU ENFANT

Soupe de légumes
Filets de dinde panés cordon bleu
Cheesecake au coulis de fruits rouges

Eau, Café et "bolo rei"
(gâteau traditionnel de Noël) inclus

139€

PAR PERSONNE

30€

MENU ENFANT

**MUSIQUE
LIVE**

22H00 - 00H00

2ÈME TOUR
22H00 - 00H00

MENÙ VÉGÉTARIEN

RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE 2023

COUVERT

Pain fait à la maison aux olives noires, beurre parfumé, humus de chou-fleur rôti parfumé au tahini

ENTRÉE

Tarte tiède aux artichauts et endives, vinaigrette à léstragon et pousses de moutarde

POISSON

Pulpe d'aubergine rôtie garnie de une mélange de mini légumes, sur polenta aux champignons shimenji et pousses d'oseille

VIANDE

Risotto crémeux d'épeutre, orge et betterave jaune, parfumé à l'huile de truffe, croustillant de pistache et pousses de pois

DESSERT

Chocolat, gelée de mangue et glace au framboise

Eau, Café et "bolo rei"
(gâteau traditionnel de Noël) inclus

129€
PAR PERSONNE



**MUSIQUE
LIVE**
22H00 - 00H00