

Menu du Dimanche 31 Décembre 2017 Réveillon de la Saint-Sylvestre

Menu des Lundi 25 Décembre 2017 et Lundi 1^{er} Janvier 2018



Menu de la Saint-Sylvestre 2017
Soirée dansante et cotillons
Animée par Sandy

155 € Tout compris
Avec champagne Roederer Millésimé à volonté
(Eau et café)

Apéritif :

Cocktail et ses nombreux amuse bouches

Entrée 1:

Foie gras aux pommes caramélisées, crumble au beurre demi-sel

Entrée 2 :

Ravioles de homard à la crème de langoustines

Plat :

Poulette de Bresse aux morilles

Dessert :

Le Grand buffet de desserts de la Gentilhommière

- Pour la réservation : 60 € d'arrhes par personne

Menu du Lundi 25 Décembre 2017 et
du Lundi 1^{er} Janvier 2018
Jour de Noel et jour de l'An

Menu à 59€ hors boissons

Mise en bouche d'accueil

Entrée

Brochette de Saint-Jacques et de gambas sur une fondue de poireaux
au beurre d'agrumes

Plat

Poulette de Bresse dans son jus truffé , purée aux truffes

Fromage

Brie chaud en feuille de brick salade aux herbes

Dessert

« Les bûches » en duo

Et carte au dos 

Carte de Noel et du jour de l'An

Entrées

Foie gras aux pommes caramélisées, crumble croustillant au beurre demi-sel	20€
Récolte de morilles sur un coulis de petits pois, quenelle de crème fouettée truffée	14€

Plats

Filet de bœuf de race Limousine au beurre d'ail, barboton de pommes de terre, légumes mijotés	26€
Suprême de turbot au beurre de champagne, fèves, champignons et légumes du moment en garniture	29€
Plateau de fromages affinés	12€

Desserts

« Bûches de Noel en duo »	12€
Poire cardinal au jus de grenadine, fourrée de crème vanille Bourbon, financier à la pistache	12€