

Saint Sylvestre
Vendredi 31 décembre 2021

Accueil des clients à partir de 20h pour l'apéritif

Début du repas à 20h45

Cotillons à Minuit

Mise en bouche : Tataki de Saumon au sésame, Espuma au soja

Cocktail pétillant de la Ferme d'Oz

❧

Carpaccio de St Jacques au citron vert et gingembre

Apremont, Terre de famille, Jean Cavallé

❧

Filets de rougets, sauce vierge et riz 3 grains

Crozes-Hermitage, Domaine Pradelle

❧

Douceur de Chartreuse et liqueur de Genépi

❧

Filet de Canard sauce à l'orange, pommes fruits rôties au miel, fagot d'haricots verts

Rasteau, Domaine des Escaravilles

❧

Crème Citron sur son sablé Breton, gelée au Limoncello et coulis de framboise

Champagne Veuve Pelletier

Adulte : 64€/personne

Avec Accord mets-vins : 96€/personne

Menu Enfant 30€ -12 ans

Cocktail Sunrise sans alcool

❧

Truite fumée sur toast

❧

**Suprême de Volaille à la crème,
Tagliatelles et légumes de saison**

❧

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

La Ferme d'Oz

Résidence le Chalet des Neiges, 38114 Oz-en-Oisans ☎ 04.76.11.05.49

📧 contact@lafermedoz.fr www.lafermedoz.fr