

# Saint Sylvestre

Jeudi 31 décembre 2020

*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 : 62€/personne**

**Avec Accord mets-vins : 94€/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](mailto:contact@lafermedoz.fr) [www.lafermedoz.fr](http://www.lafermedoz.fr)