

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

*Mercredi 31 décembre 2025*

**140€ par personne – Animation musicale toute la soirée, ambiance festive garantie**

*Cocktail de bienvenue accompagné de ses trois bouchées gourmandes*

*Terrine de foie gras mi-cuit, magret de canard fumé et déclinaison de coing*

*Truite confite, agrumes et piment doux, mousseline de brocolis, bonbon de chou et poireau acidulé*

*Fraîcheur glacée*

*Filet de caille en croustille, champignon des bois, mousseline de panais rôti à la vanille de Madagascar*

*Palet crémeux de vache « Gaec des Lauriers » truffé, mesclun*

*Féerie exotique, crémeux passion, gelée de mangue et mousse à la noix de coco torréfiée*