

# Le Délice Des Gourmets

Menu servi uniquement au déjeuner  
du 25 décembre 2024

Mise en Bouche

39€

Assiette Dégustation Gourmande Maison

foie gras de canard maison, gravelax de saumon, brioche tiède

ou

Fleur de Papillote aux St Jacques Sauce Noilly

ou

Notre assiette d'huîtres Marennes Oléron N° 3

et son accompagnement charentais

Granité de Noël aux fruits rouges

Tournedos de Chapon Farci aux Morilles

pommes de terre et châtaignes persillées,  
tomate provençale, sauce cèpes

ou

Marmite du pêcheur

saumon, colin, moules, gambas  
pommes de terres safranées, légumes vapeur

Salade et notre sélection des fromages

Buffet des 13 desserts de Noël et sa trilogie de bûches





# Réveillon de la St Sylvestre

SOIRÉE D'EXCEPTION JUSQU'AU  
BOUT DE LA NUIT DU 31 DÉCEMBRE 2024

à partir de 19h

## Menu

Petits fours chauds accompagnés  
d'une coupe de Champagne

Marbré de foie gras de canard maison,  
chutney de mangue et sa brioche tiède

Fleur de papillote aux noix de St Jacques  
julienne de légumes sauce Noilly Prat

*Voltige de pêche sorbet poire*  
*Champagne et Cognac*

Filet de charolais, sauce cèpes  
pommes grenaille aux châtaignes,  
tomate confite

Salade croquante et son brie de Meaux

Miroir exotique  
et sa farandole de fruits frais

Café viennoiseries au petit matin

**MENU**  
avec **SPECTACLE**  
et  
**SOIRÉE DANSANTE**  
avec **COTILLONS**

**tout compris 110<sup>e</sup> TTC**

- Vin rouge, rosé ou blanc : 1 bouteille pour 4 pers.
- Apéritif : une coupe de champagne

Pour toutes réservations, des arrhes de 50% du montant total seront demandées

