NEW YEAR'S BUFFET

Dîner du Réveillon de la Saint Sylvestre

ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit maison, briochettes et confit de mangue
- Saumon en belle-vue
- Salade de légumes grillés, roquette et magret fumé
- Salade de poires au roquefort et aux noix
- Médaillon de chèvre chaud pané, figues et jeunes pousses
- Jambon Serrano à la découpe et buffet de charcuteries
- Effiloché de canard, pommes de terre et gésiers de Noël

SOUPE

- Crème de légumes d'hiver, tuile de parmesan au pavot

PLATS CHAUDS

- Volaille fermière farcie aux champignons des fôrets et riz safrané
- Faux-filet, sauce aux trois poivres
- Navarin de Saint-Jacques et gambas, crème safranée
- Filet de limande rôti, crème de homard
- Jambon à l'os caramélisé, confit d'orange

BUFFET ENFANT

- Frites crinkle
- Fish and chips
- Poulet croustillant
- Cordon-bleu
- Gratin de pâtes
- Pommes dauphine
- Brocolis au beurre demi-sel

AMUSE-BOUCHES DE FÊTE

- Cappuccino de panais à la noisette, éclats de châtaignes et huile de truffe
- Mini-gougères au comté et au poivre de Timut
- Mini-navettes aux rillettes
- Pains-surprises

BANC DE FRUITS DE MER

- Assortiment de filets de hareng, maquereau et anchois à l'orientale
- Crevettes grises et roses
- Langoustines
- Huîtres
- Bulots et couteaux
- Pinces de tourteau

LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois au cantal
- Polenta crémeuse
- Trio de carottes glacées au miel et au thym
- Champignons poêlés aux herbes fraîches

DESSERTS

- Cascade de fruits frais et exotiques
- Assortiment de verrines sucrées
- Gâteau Opéra
- Sélection de pâtisseries du Nouvel An
- Tiramisu à la crème de pistache
- Farandole d'entremets

Le menu peut être sujet à modification