



CAFEDEROME

Réveillon Saint-Sylvestre

MER | 31 | DEC

Formule

Royale

44 900 FCFA

Entrée | Plat | Dessert

Formule

Fine bouche

35 000 FCFA

Entrée | Plat

Formule

Valse du plaisir

29 000 FCFA

Plat | Dessert

Toutes nos formules incluent une Boisson Chaude (Thé ou Café)

Animation DJ

Côtillons



RÉSERVATION 33 849 02 00

Réveillon Saint-Sylvestre

Menu

ENTREES AU CHOIX

Dôme de saumon fumé au cœur frais

Dôme de saumon fumé garni d'un fromage frais onctueux, servi sur un lit de mâche et d'avocat, relevé d'une vinaigrette au citron et aux baies roses

Variations autour du Foie gras

Crème brûlée au Foie gras, Croustillant de Foie gras et son chutney aux fruits de saison, Toasts de foie gras sur pain d'épice maison et compotée d'oignons

Renversé d'oignons balsamique et chèvre sur lit de verdure

Tatin d'oignons caramélisés au balsamique, Fromage de chèvre et sa salade composée

PLATS AU CHOIX

Rouelle de gigot d'agneau aux épices accompagnée de ses légumes du jardin

Caille farcie au foie gras

Caille farcie à la duxelle de champignons au foie gras et viande hachée, accompagnée d'un croustillant de patate douce façon amandine

Saint-Jacques snackées au beurre sur lit de poireaux au zaatar, riz pilaf

DESSERTS AU CHOIX

Festival de fruits et sa boule de coco

Coupe garnie de fruits, surmontée d'une boule de glace coco et sa tuile croquante aux amandes, arrosée de coulis à la passion et de chantilly

La Symphonie chocolat-noisette

Biscuit à la noisette superposé d'une crème au chocolat au Lait, révélant en son cœur un insert de ganache intense au chocolat noir

Cheesecake ananas-gingembre, Crumble croquant

Cheesecake serti d'un chutney ananas-gingembre sur un biscuit croquant