



# Réveillon Saint-Sylvestre

MER | 31 | DEC

Formule	<b>Royale</b>	44 900 FCFA
Entrée   Plat   Dessert		
Formule	<b>Fine bouche</b>	35 000 FCFA
	Entrée   Plat	
Formule	<b>Valse du plaisir</b>	29 000 FCFA
	Plat   Dessert	

Toutes nos formules inclus 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