

TOMAHAWK
grill

VIANDES & POISSONS À PARTAGER

Célébration du Nouvel An

Le 31 décembre 2024

Un réveillon savoureux et festif!





Menu

Menu 4 services spécialement conçu pour le Jour de l'An. Chaque personne reçoit une demi-bouteille de vin, un verre de mousseux à minuit en plus d'être convié à une soirée dansante avec DJ. Service de repas à partir de 18h (réservation obligatoire)

1er service

GRAVLAX DE SAUMON ET FLÉTAN

Vinaigrette aux fruits de la passion, craquelins aux céréales maltées, salade tropicale parfumée à la galanga, crème acidulée à l'aneth

2e service

VELOUTÉ D'ARTICHAUT, BRISURE DE TRUFFE, MASCARPONE

3e service

SHORT-RIB DE BOEUF ANGUS BRAISÉES

Jus de cuisson corsé, pommes de terre ratte confites, légumes variés

OU

FILET DE BAR

Beurre blanc au cerfeuil, mousseline de céleri-rave, légumes variés

Dessert

FARANDOLE DE DESSERTS



Menu végétarien

Menu 4 services spécialement conçu pour le Jour de l'An. Chaque personne reçoit une demi-bouteille de vin, un verre de mousseux à minuit en plus d'être convié à une soirée dansante avec DJ. Service de repas à partir de 18h (réservation obligatoire)

1er service

SALADE DE MELI MÉLO DE TOMATES CERISES ET BASILIC MARINÉ

Tapenade de poivrons grillés, caviar d'aubergine, craquelins aux céréales maltées et jeunes pousses croquantes

2e service

VELOUTÉ D'ARTICHAUT, BRISURE DE TRUFFE, MASCARPONE

3e service

TOFU MARINÉ

En papillote, mélange de légumes méditerranéen, cipolini caramélisés

Dessert

FARANDOLE DE DESSERTS