



## **Réveillon 31 Décembre 2018 aux Garennes du Gour**

**Le cocktail Sylvestre à la fraise des bois 1 flûte/p.  
3 amuses bouche**

*Boudin blanc escargot et purée d'épinards  
Croquette Américaine aux écrevisses  
Maki magret, figues et piquillos*

--

### **Patience**

*Velouté de potimarron à la fève de Tonka, espuma de noisettes*

--

### **Mise en bouche**

*Velouté de châtaigne et foie gras*

--

### **Entrées**

*Profiterole de foie gras, confit de mangue et rhubarbe, caramel de  
betteraves, mikado de pomme verte*

--

*Saint-Jacques en croûte de beurre de saumon fumé, émulsion de corail,  
mousseline de choux romanesco*

--

### **Fraicheur givrée des Garennes**

--

### **Viande garnie**

*Fondant de filet de veau « Rossini », risotto croustillant aux trompettes,  
royale de panais au lard, jus corsé moutarde violette*

--

### **Fromage**

*Millefeuille de brie, mascarpone aux truffes, chutney moëlleux de poires*

--

### **Dessert accompagné d'une flûte de champagne**

--

### **Café**

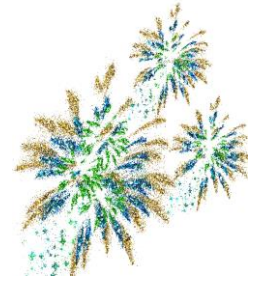
--

### **La douceur sucrée**

*Dacquoise, mousse fruit rouge, crémeux citron verveine, feuilletine  
chocolat blanc, glaçage blanc et son triangle de nougatine, gelée de  
fruits rouges*

--

**Cotillons, Soupe à l'oignon**



## ***Vin blanc***

*Domaine de l'Horgelus 2017  
Côtes de Gascogne*

--

## ***Vin rouge***

*Domaine l'Ancienne Cure Jour de Fruit 2016  
Bergerac*

***L'animation est assurée par DJ Alain pour une  
ambiance dynamique et festive jusqu'à l'aube.***

***Tarif TTC adulte : 90 euros/p.***

***Tarif TTC enfants jusqu'à 12 ans: 45 euros/p.***

***Toute réservation sera accompagnée de son règlement.***

***A bientôt.***