



# **Réveillon 31 Décembre 2022**

**Cocktail *Le Royal Sangria aux perles d'agrumes 1 flûte/p.***

## **3 amuses bouche**

*Croquant boudin blanc de St-jacques et fondue de poireaux, curcuma*

*Confit de butternut et filet de caille mariné, huile de noix*

*Profiterole tartare d'avocat, saumon gravelax, betterave*

## **Patience**

*Velouté Dubarry , copeaux de Cantal et châtaignes grillées*

--

## **Mise en bouche**

*Tempura d'une gamba, purée de maïs au poivre timut, coulis de cerfeuil à l'alcool de sapin*

--

## **Entrées**

*Tarte de ris de veau, crémeux d'épinards et morilles, jus corsé, espuma de foie gras Tonka*

--

## **Fraicheur givrée des Garennes**

*Le sorbet ananas et pina colada*

--

## **Viande garnie**

*Pièce de carré de veau cuit sur foin jus perlé à l'huile de sésame, Fondant de pommes de terre aux cèpes, mousseline de topinambours au café, panais glacé au miel d'acacia*

--

## **Fromage**

*Fondant de carré d'Aurillac au mascarpone truffé, jeunes pousses à la vinaigrette de figues*

--

## **Dessert accompagné d'une flûte de fines bulles**

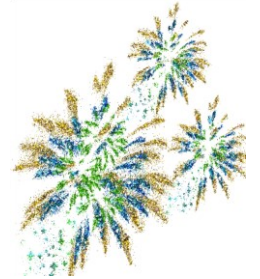
*Dôme « Cookie » cœur coulant caramel*

--

## **Café**

*Cotillons, Soupe à l'oignon*

*Animation DJ Alain pour que  
tout le monde s'amuse et danse  
jusqu'au petit matin*



***Vin blanc***

***Petit Chablis « hauterivien » Bourgogne 2018***

--

***Vin rouge***

***Pic Saint-loup 2020***

*Tarif adultes : 95 euros*

---

*Tarif enfants jusqu'à 10 ans : 25 euros*

***Menu enfants***

**Apéritif**

*1 boisson (coca, ice tea, jus d'orange)*

*Mini quiche, mini pizza, mini burger*

--

**Entrée**

*Délice de canard au foie gras*

--

**Plat**

*Nuggets de poulet et churros de pommes de terre*

--

**Dessert**

*Moelleux au chocolat*