

MENU REVEILLON NOUVEL AN 2011

APERITIF

Coupe Royale L'Etoile d'Or
(Cocktail à base de champagne)

Accompagnée d'une Terrine de Foie Gras de Canard du Sud Ouest sur
Toast Chaud

ENTREE FROIDE

Trio de Gambas Royales Décortiquées Sauce Cocktail

« Muscadet Sèvre et Maine sur Lie »

ENTREE FROIDE

Duo de Coquilles Saint Jacques et Filet de Sole,
Assortis de Crème à l'Oseille

« Muscadet Sèvre et Maine sur Lie »

PLAT GARNIS

Filet de Bœuf en Croûte,
Nappé d'une Sauce au Foie Gras et à la Truffe
Sélection de Légumes

« Bordeaux Mouton Cadet »

Salade Frisée aux Noix et Brie De Meaux AOC

DESSERT

Il était une fois :
« Soufflé au Grand Marnier »

Café ou Thé à la Menthe
et Mignardise Orientale

Une bouteille de Champagne Pour 4 Personnes

PRIX : 110€