

Menu Saint Sylvestre 2018

Coupe de vin de champagne et ses amuse-bouches.



Grand buffet d'entrées chaudes et froides :

Brochettes de gambas marinées au Yuzu

Cuisses de grenouilles à la persillade

Foie gras au pain d'épice

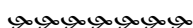
Carpaccio de saumon fumé

Verrine de mousse d'avocats crevettes

Pâté en croûte de canard et foie gras.

Huîtres

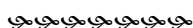
Cassolette d'escargots aux fruits secs.



Volaille de Bresse et son risotto forestier, sauce au vin jaune.



Croustillant de fromages frais aux herbes fraîches sur verdure et éclats de noix.



Délicatesse de Babette.



Café et mignardises.

* Vins, et eaux minérales compris.