

# *Menu du Nouvel An*

---

50 € par personne (hors option)

## *Apéritif*

Assortiments de mises en bouches (4 /personne)

## *Entrée*

Dôme de saumon fumé, brousse aux herbes et mesclun

Ou

Tourte de ris de veau et foie gras

## *Poisson*

Cassole de fruits de mer et petits légumes, crème safrané

Ou

Mousseline de poissons, bisque de homard



## *Viande*

Boudin blanc, crème aux cèpes et bolets

Ou

Filet de pintade, sauce au foie gras

Ou

Parmentier de canard, sauce au vin rouge du Luberon

## *Accompagnement (2 au choix)*

Gratin dauphinois

Purée de panais

Poêlée de légumes d'automne

Polenta aux zestes de citron

## *Fromage*

Fromage en duo et raisin



## *Dessert*

Sapin aux 2 chocolats

Ou

Buche pâtissière, crème au beurre  
(Framboise ou noisette praliné)

## *Café*

### **Option :**

Buffet apéritif (4 pièces) 3€00 / personne

Vin rouge et rosé (pichet) 2€00 / personne

Eau (bouteille) 1€00 / personne

### **Prestation comprenant :**

Fourniture du nappage et serviettes en non tissé, vaisselle, verrerie, pain et glaçons à discrétion ainsi que le service.

