



MENU ET SOIREE REVEILLON DU 31 DECEMBRE 2017

COCKTAIL DE BIENVENUE et Bouchées Apéritives

•

TRUFFE SURPRISE

Mi-cuit de foie gras, truffe noire, sésame noir et scarole frisée

•

RUINES D'EMPURIES...

Pana cota de topinambour, caviar et noix de pecan

•

PARMENTIER DE HOMARD ET SAINT-PIERRE

Sofrito 24 heures , bisque de homard et œufs de saumon

•

CANNELLONI DE PINTADE À LA CATALANE

Crêpes, pignons de pin, prunes, salsifis et jus de rôti

•

GLACE « MAIN DE BOUDHA »

Sur lit d'horchata de pistaches et merengue de violettes

•

RAVIOLIS AU FRUIT DE LA PASSION

Glace à la noix de coco, coco lyophilisé et tuile passion

•

Cava: Llopart Integral Brut Nature

Vin Blanc: Només D.O Empordà

Domaine Lucien Tramier A.O.P Côtes du Rhône

Eau minérale, Café et Petit Fours

*

A Minuit ...Coupe de Cava et Raisins de la Chance !

Cotillons et Soirée Dansante

180€/pers*

* Dîner et boissons comprises .

Seules les boissons alcoolisées Gin,Whisky,Vodka,Champagne ..ne sont pas comprises.
Apéritif de Bienvenue à partir de 20h30 et Dîner 21h30