



# Réveillon de la Saint-Sylvestre

## Cocktail dînatoire

140€ par personne (hors boissons)

### *Stand Animations*

Huitres, foie gras, Jambon Ibérique, Saint-Jacques fumées,  
Œuf toqué en flottaison

### *Pièces froides*

Maki de Bar bio, concombre et pomme granny Smith  
Blinis et saumon fumé de chez Barthouil  
Tartare de saumon Bio mangue passion  
Magret de canard laqué et sésame noir  
Tataki de bœuf, semoule de chou  
Ceviche de daurade royale

### *Pièces chaudes*

Padron grillées à la fleur de Sel de Camargue  
Bar Bio du Frioul, crème de curry Breton  
Parmentier de Canard à la patate douce  
Emincé d'entrecôte au thym frais  
Gambas marinées à l'asiatique  
Brochettes de légumes

### *Douceurs sucrées*

Plateau de fromages, confitures et fruits secs en atelier  
Mousse chocolat à la fève de Tonka  
Crêpes Suzette en atelier  
Tarte citron meringuée  
Entremet Limoncello  
Tarte tatin