



MENU RÉVEILLON
SAINT-SYLVESTRE



AMBIANCE MUSICALE & DANCE-FLOOR



APÉRITIF MAISON ET SES CANAPÉS

***** MISE EN BOUCHE *****

**ÉMIETTÉ DE HOMARD FLAMBÉ AU COGNAC
NAGE AUX PETITS LÉGUMES SAFRANÉS**

***** ENTRÉE *****

**FOIE GRAS FRAIS DE CANARD MI- CUIT - MINI POIRE CARAMÉLISÉE
TOAST BRIOCHÉ**

***** POISSON *****

**NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES EN ALLER- RETOUR MI CRYO,
BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE
RISOTTO CRÉMEUX AUX BRISURES DE TRUFFE**

PAUSE GLACÉE « VERVEINE »

***** PLAT *****

**FILETS DE CAILLE POÊLÉS AU SÉSAME SAUCE MIEL & MOUTARDE
POMMES RÖSTI / CŒUR D'ARTICHAUT**

***** FROMAGE *****

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE BOURGOGNE

***** GOURMANDISE DU NOUVEL AN *****

**DÔME AU CHOCOLAT BLANC - CŒUR GRIOTTE
SORBET MANDARINE
SERVIE AVEC UNE COUPE DE CRÉMANT DE BOURGOGNE**

109€

PAR *P*ERSONNE (HORS VIN)
CAFÉ DOUCEUR ET EAU MINÉRALE INCLUS

*R*ÉSERVATIONS AU

03 85 410 410

H1565-SB@ACCOR.COM

restaurant
LE GOURMAND



MENU DE NOËL

SERVI LE 24 SOIR & 25 MIDI



**TERRINE DE FOIE GRAS FRAIS DE CANARD AU MARRON
SEL ROSE AU PIMENT D'ESPELETTE
OU
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE SAUCE MEURETTE
& SON ŒUF BIO**



**FILET DE BAR ET ÉCREVISSSES FLAMBÉES AU CRÉMANT DE BOURGOGNE
OU
MOUSSELINE DE SAINT PIERRE ET SON FILET - BEURRE BLANC AU FENOUIL
*ACCOMPAGNEMENT : PURÉE DE POTIRON / GRATIN DE CROZET***



**FILET MIGNON DE VEAU EN CROUTE - DUXELLES DE MORILLES
OU
SAUTÉ DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR AUX AIRELLES
*ACCOMPAGNEMENT : TAGLIATELLES DE LÉGUMES / POMMES À L'ANGLAISE***



**BUCHE GLACÉE CITRON MANDARINE - ÉCLATS DE MERINGUE
OU
BUCHE EXOTIQUE VANILLE RHUM PASSION
OU
BUCHE CHOCOLAT PISTACHE - BRISURES DE NOISETTE**



ENTRÉE + PLAT + DESSERT
59 €

ENTRÉE + POISSON
+ PLAT + DESSERT
69 €

*R*ÉSERVATIONS AU
03 85 410 410
H1565-SB@ACCOR.COM