



Imagine la Saint Sylvestre

2018

Menu

Coupe de champagne et assortiment de bouchées festives

Entrée 1

Escalope de foie gras poêlée.
Panais roti, fruits secs et abricots, finger brioché

Entrée 2

Noix de St Jacques légèrement roties, caviar de hareng,
purée de butternut au yuzu

Plat chaud

Joue de boeuf confite sauce bordelaise, oignons grelots caramlisés,
champignons poêlés, petits gnocchis

Fromage

St Félicien truffé, comté fruité et fromage blanc au miel

Dessert

Sphère chocolat, mousse pralinée, truffe chocolat Valrhona

Boissons

Eaux minérales plates et gazeuses
Rouge : Saint Joseph, St Désirat
Blanc : Saint Véran, Domaine des Poncétys
Café

Déroulé de la soirée

- 19H00 : Arrivée des convives et apéritif
- 20H00 : Dîner animé
- 22H30 : Spectacle féérique Cabaret-Cirque
- 00H00 : Les douze coups de Minuit
Rencontre avec les artistes et piste de danse avec DJ
jusqu'à 4H00 du matin

Soirée : 179€