

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dîner du 31 décembre

Coupe de champagne et ses gourmandises

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit, douceur de figues et éclats de noix

Plat

Raviole de Homard et sa fricassée de petits légumes d'hiver

Fromage

Camembert fondant et sa tuile de parmesan

Dessert

Délice rouge et noir et sa coupe de champagne

140€

Prix net par personne.
Boissons incluses*

Réservation au 02 40 11 48 28

*1 verre de sancerre, 1 verre de chinon rouge, ½ bouteille d'eau minérale/personne.

Dîner Dansant

Avec le groupe Pôwer Cover

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALE. WWW.MANGERBOUGER.FR
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

