

# Menu du 24 décembre 2020

Cocktail au champagne ou Cocktail de fruits frais  
Amuses bouches

## Buffet des entrées

Carpaccio de saumon fumé aux baies roses  
Crevettes roses cuites  
Foie gras de canard et pain vanillé  
Pâté en croute de Noël  
Bambou de palmiste royal  
Salade de légumes croquants à l'aigre doux  
Mesclun de salades à l'huile de truffe

## Buffet des plats chauds

Chapon rôti, jus crémeux aux champignons  
Filet mignon de sanglier sauce poivrade  
Filet de rouge à la mangue rôtie et jus citronné  
Dorade grillée au miel de gingembre  
Riz aux amandes  
Pommes grenailles en persillade  
Poêlée de légumes tournés

## Buffet des desserts

Bûche de Noël  
Croque en bouche  
Gourmandises créoles  
Tartelette sablée à la crème de marron et truffes au  
chocolat  
Brunoise de fruits de saison  
Letchis

Tarifs hors boissons:  
80 €uros par adulte  
30 €uros par enfant de 4 à 12 ans

Musique d'ambiance avec Ilda Park.

Conformément aux mesures sanitaires en vigueur, la danse est interdite.

Menu sous réserve de modification selon arrivage des marchandises