

BUFFET DES *Entrées*

Huitres de Marennes N°3, pain noir, beurre ½ sel
Crevettes roses
Filet de saumon au sel fumé et algues wakamé
Foie gras de canard, pain d'épices et pain frotté vanille
Carpaccio de légine, salsa de tomates aux poivrons piquillos
Terrine de gibier et figues
Bouquet de germes et pousses
Tartare de tomates anciennes et burrata basilic à l'huile d'olive

BUFFET DES *Plats*

Filet de bœuf Black Angus à la coupe, sauce poivre vert et sauce béarnaise
Chapon fermier rôti et son jus périgourdin
Carry camarons au combava
Vivaneau rouge au jus crémeux de langouste

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes grenailles à la graisse d'oie
Poêlée de marrons aux champignons de sous-bois
Riz sauvage
Gratin de choux coco à la créole

Fromages

Plateau de fromages secs et pain du fournil

BUFFET DES *Desserts*

Entremet du jour de l'An
Ménage à trois « choux framboise, choux chantilly, choux praliné noisette »
Mini baba « Cool »
Folie douce « Joconde chocolat feuillantine et noix de pécan »
Cannelés de Bordeaux
Macarons
Letchis

195€ par adulte incluant ½ bouteille de champagne - 65€ par enfant de 4 à 12 ans