



Réveillon de Noël

au Relais de l'Hermitage Saint-Gilles

Apéritif
«Artbis»
De 19h à 21h

Buffet
festif

DJ de 21h
à 00h

Tarifs
(Hors boissons)

150 euros / personne
65 euros / enfant de 4 à 12 ans

Menu

Banc d'écailleur

Assortiment de fruits de mer, huîtres, crevettes Black Tiger, bigorneaux et leurs sauces et pains spéciaux

Buffet des entrées

Buffet de saumon fumé, gravlax de saumon et gravlax de thon infusé à la betterave, baies roses, crème à l'aneth et mayonnaise wasabi,
Verrine de palmiste et chou coco parfumés à la truffe, citron caviar,
Plateau de pâtes en croûte au foie gras, au piment et aux pruneaux,
Risotto aux brèdes, saveurs de tonka et lait de coco,
Verrine de camarons flambés au vieux Rhum sur lit de tartare d'ananas au citron vert et à la coriandre,
Foie gras de canard maison, gelée de fruits rouges au vin de Cilaos, chutney de patate douce corsé et pain d'épices

Buffet des plats et ses accompagnements

Croustillant d'agneau de 7 heures et son jus corsé,
Chapon braisé sauce périgourdine,
Filet de légine, beurre blanc au Champagne,
Découpe de thon et daurade mahi-mahi entiers,
Buffet de sauces : vierge à l'huile de truffe, au vin blanc d'Alsace et un beurre blanc cannelle-cumin
Riz aux herbes,
Riz Basmati,
Gratin de chou chou safrané,
Légumes racines glacés

Sélection de fromages affinés et pains spéciaux

Buffet des desserts

La traditionnelle de bûche de Noël,
Pâté créole,
Tartelette coco et ananas,
Truffles au chocolat,
Entremet praliné aux noisettes,
Poire pochée au vin chaud,
Parlova aux fruits exotiques,
Cascade de fruits de la Réunion