



Gatsby Party

Au Relais de l'Hermitage Saint-Gilles

31/12/23

Apéritif
«MB Lounge»
De 19h à 20h30

Buffet
festif

DJ de
21h à 01h

Tarifs

(hors boissons)

195 euros / personne

65 euros / enfant de 4 à 12 ans

Menu

Banc d'écailler de l'imposteur

Buffet d'huîtres et ses sauces, crevettes roses, bigorneaux et pains spéciaux

Hors-d'oeuvres de la haute société

Foie gras à la gelée de kiwi au poivre de Madagascar,
Verrine de tartare de saumon, mangue et avocat aux zestes d'agrumes,
Carpaccio de magret de canard, émulsion au parmesan et à l'huile de noisette,
Mêslun de salade et roquette,
Cannelloni de courgettes aux camarons,
Risotto au pecorino et fèves aux saveurs de citron-combava,
Tartare de tomates en texture, coulis de cœur de bœuf au basilic,
Noix de Saint-Jacques à la plancha, bisque de corail parfumée à la truffe

La Table de Gatsby et ses acolytes

Curry de langoustes,
Filet de bœuf Wellington à la découpe, sauce foie gras et morilles,
Civet d'oie,
Médailon de lotte, sauce au crémant d'Alsace safrané

Riz Basmati,
Buffet de grains d'ici,
Gratin de Palmiste et chou coco,
Déclinaisons de légumes,
Buffet de rougails et épices

Trésors de France : sélection de fromages affinés et pains spéciaux

Délices des années folles

Douceur chocolat à la fève de tonka,
Pâté créole,
Verrines de fruits meringués,
Entremet autour de l'agrumes,
Ananas flambé et glace vanille,
Napolitains,
Assortiment de macarons et mignardises,
Cascade de fruits de la Réunion