

Réveillon de Noël

Le Banc de l'Écailler

Huîtres, crevettes roses & palourdes

Le Buffet des Entrées

Salade de chou coco, vinaigrette au fruit de la passion
Cuillère de tartare de thon à la mangue
Ballotine de foie gras maison & confiture de figue
Salade piémontaise au magret de canard & à l'huile de truffe
Mini blinis au marlin fumé & crème citronnée à l'aneth
Terrine de canard & magret fumé
Salade de gambas acidulées aux agrumes
Carpaccio d'espadon, vierge d'île Intense
Assortiment de dips & légumes frais

Le Buffet des Plats chauds

Dinde de Noël rôtie, sauce aux morilles & éclats de marrons
Filet de cerf rôti & foie gras poêlé façon Rossini, sauce Marchand de vin
Duo de noix de saint-jacques & filet de bar, fondue de poireaux & légumes racines, sauce vanille combava
Pavé de saumon mariné au miso, laqué au miel & soja

Accompagnements

Mille-feuille de pommes de terre au lait de coco
Légumes rôtis au miel & au thym
Mousseline de cèleri au beurre noisette
Riz jasmin
Palette de rougails maison

Le Plateau de Fromages

Brie, Cap Noir, Piton Maïdo & Chèvre de Takamaka

Le Buffet des desserts

Bûche de Noël au chocolat & noisette
Bûche exotique coco, mangue & passion
Biscuits traditionnels de Noël : sablés, truffes au chocolat & petits fours
Entremet au letchi parfumé à la rose
Arc-en-ciel de macarons
Oranges, cocos & citrons givrés
Cascade de fruits exotiques