

Menu Saint Sylvestre 2021

A 150 € / pers

Bulles en Cascade et leurs Joyeuses Mise en bouches

Méléagrine Impératrice aux saveurs de Granny Smith et Topinambours

Délice de foie gras revêtu de Châtaigne sur fond de Griotte au reflet de miroir et pépites de vin jaune

Duo de Homard cuit basse température et Langoustine

Pèle mêle de linguine de concombre, de salicorne et d'ananas

Rôti de Chapon en croûte, parfum de Girolles et Morilles

Millefeuille de carottes et pommes de terre, crumble de Parmesan

Cœur d'Arras, Délice de l'Artois et Chantilly Truffée

Cheesecake tropical façon iceberg sur biscuit de spéculoos aux périphéries d'agrumes

Boissons comprises / pers :

1 bouteille de Champagne Moët et Chandon brut Impérial pour 2 pers

Vin Blanc : 2 verres de 15 cl d'AOC Menetou – Salon, domaine Tellier Bio

Vin Rouge : 2 verres de 15 cl de Saint Emilion grand cru Château Pipeau

Eau plate et gazeuse, jus de fruit, coca, coca zéro, café / thé

De 19h30 à 04h00

Animation sono



Menu Saint Sylvestre 2021

Sur réservation au 03 74 04 00 70, / place

Ou contact@surehotelarrasnord.com

Conditions de réservation :

Acompte de réservation de 50 % du montant total

Solde au 26/12/2021

