

ST SYLVESTRE
Ouvrons
2024
ensemble
SOIRÉE FESTIVE

Menu à
160€

Boissons (/pers.)

4 coupes de Champagne, 4 verres de vins parmi Gewurztraminer Signature de Wolfberger et Puisseguin, Saint Emilion, Emotion du Château Guibau

Animation

DJ Jusque 4h du matin

De 19h30 à 21h00

Buffet cocktail apéritif et ses pièces cocktail

Cocktail « Amélie », pétillant saveur Coquelicot et Campari ou Nature
Soft drink et son cocktail sans Alcool « BORA-BORA »

À partir de 21h, passage à table

Porcelaine de mise en bouches aux 3 saveurs

Tartare de Saint-Jacques à la passion et sorbet d'huître
Panacotta de foie-gras au Cognac et myrtilles
Gravelax d'Esturgeons au piment d'espelette et caviar d'Aquitaine

Sorbet en Colin-Maillard

Buffet des Chefs en Ligne

Duo de gambas et légumes, cuisson wok, flambé à l'anis

ET

Triade de sélection découverte avec sa brochette de bœuf et homard, sa bavette d'Aloyau et huître snackée, sa brochette de canard et figue
Le tout accompagné de sa mousseline de rattes du Touquet et sa poire au vin

Brie truffé, chutney de pomme et mangue sur toast aux fruits confits

**Cotillons et coupe de Champagne
offerte à minuit**

Dessert

Effervescence autour du citron et ses saveurs exotiques, praliné et chocolat