



2026

SOIRÉE DU NOUVEL AN

MERCREDI 31 DÉCEMBRE À PARTIR DE 20H



COCKTAIL DINATOIRE CHALEUREUX, FESTIF ET
CONVIVIAL POUR CÉLÉBRER LA NOUVELLE ANNÉE



50€ PAR PERSONNE



Menu du Nouvel An



1 Coupe de Champagne en bienvenue

Wrap de saumon fumé au fromage et herbes fraîches

Tartare de crevettes au curry et guacamole

Tartare de bœuf à l'italienne,
(Bœuf, tomates confites, copeaux parmesan,)

Tartare de tomate à l'huile d'olive, réduction balsamique et mozzarella au pistou

Panna cotta de foie gras, chutney d'ananas

Navette au foie gras, chutney de figes

Burger de bœuf, (bœuf haché, tomates, oignons confits, sauce burger)

Burger de canard, (canard, pommes caramélisées, oignons confits)

Burger de saumon, (saumon lamelle, oignons rouges, sauce teriyaki)

Noix de Saint-Jacques rôties au moment

Brochette de homard aux agrumes

Escalope de foie gras saisie au moment

Tarte fine de tomates confites et lamelles de truffes

Plateaux de fromages de nos régions / 3 Pcs

Un Canard d'éllixir de chartreuse



Tartelette au citron

Tartelette aux pralines

Mini crumble de pommes

Biscuit au café, crème légère au mascarpone

Bonne dégustation
et Belle année
2026