



Menu du Réveillon de la St Sylvestre 2012

Soupe de champagne
Ou cocktail champêtre avec ou sans alcool
Et ses mises en bouche gourmandes chaudes et froides



Le velouté du potager
Tatin de Foie gras et pommes caramélisées
Sur une fiche tranche de pain d'épice



Etoile Feuilletée noix de st Jacques et son lit d'asperges



Trou de la garenne



Cuisse de canard confite aux cèpes avec son mini gratin de pomme de terre aux truffes et arlequin de légumes



Assiette de fromages et chiffonnade de salade miel et noix



Délice d'un plaisir sucré



Brunoise de fruits



Grain des Iles, Café ou thé



Soupe à l'oignon



Vins : Pécharmant rouge, Monbazillac, Bergerac rosé ou blanc
Ou jus de fruits

Avec Animation et cotillons

Réservation par mail s.lagarenne@wanadoo.fr au 05-53-50-32-43

Avant le 10 décembre 2011

65 € par adulte