

LA FERME AUX VINS MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

31 décembre 2021

Dîner au restaurant

85 € /
Pers
(hors boissons)

**Apéritif sous forme de cocktail debout avec animations culinaires,
pour une ambiance conviviale :**



★ Bar à saumon ★



Découpe devant les convives de saumon fumé par nos cuisiniers. Servi avec blini, pain nordique, pain au seigle - Crème d'aneth, crème citronnée, guacamole



★ Bar à foie gras ★

Animé par un cuisinier. Foie gras en ganache dans son petit cône croustillant - Foie gras poêlé et son jus corsé - Foie gras de canard mi cuit et chutney de fruits exotiques aux épices douces

★ Bouchées apéritives ★

Verrine de féroce d'Avocat aux Ecrevisses et piment d'Espelette
Mini Aumônière d'Escargots en persillade
Mini brochette de Boudin blanc et Pomme caramélisée
Carpaccio de Saint-Jacques aux Agrumes



--- & ---

Menu

Queue de Homard gratinée au Sabayon de Champagne

★★★

Pavé de Cerf façon Rossini, jus truffé, accompagné de Châtaignes et Champignons des Bois
(Un Filet de Bœuf pourra remplacer le Cerf pour les personnes souhaitant cet aménagement)

★★★

Brie fermier à la Truffe Noire du Périgord, Fruits secs et petit bouquet de Mesclun

★★★

Le Saint Honoré revisité pour les Fêtes

Choux à la Crème de Marrons, Gelée de Clémentine et Mousse vanille de Madagascar

★★★

Mignardise et petit ballotin de chocolats

**Cotillons
à
minuit**



Nous demandons à nos convives de bien vouloir arriver pour le service de l'apéritif
entre 19h30 et 20h30 au plus tard.

📞 Sur **réserve** avant le jeudi 23 décembre 2021 : 03 80 22 46 75 📞

info@lafermeauxvins.com

La réservation sera effective après le versement d'un acompte de 50%

