

Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Dinner

Amuse bouche

Velouté de champignons, croustade de pot-au-feu au foie gras, yakitori de poulet aux épices
Mushroom velouté, beef stew croquette with foie gras, and spiced chicken yakitori



Croustade de légumes d'hiver glacés, jus corsé de légumes et condiment raifort
Winter vegetable croustade glazed with a rich vegetable jus and horseradish condiment



½ homard grillé, raviole ouverte, beurre blanc au pamplemousse, huile de verveine, beurre de vanille et
brisure de brioche dorée
*Grilled half lobster, open ravioli, grapefruit butter sauce, verbena oil, vanilla butter and golden brioche
crumble*



Poularde farcie au foie gras et châtaignes, sauce suprême, purée de patate douce et rouleau de céleri
aux champignons et fromages frais
*Chicken stuffed with foie gras and chestnuts, supreme sauce, sweet potato purée, and celery roll with
mushrooms and fresh cheese*



Sélection de fromages
Selection of Cheeses



Gourmandise du Nouvel An de notre Chef pâtissier
New Year's delicacy from our Pastry Chef



Mignardises maison
Home made delicacies

Musique Live

Prix : 159 € (Menu enfant -11 ans : 79 €) – Transport inclus
Price: €159 (Children's menu under 11: €79) – Transport included

Réservations : info@chaletmarine.com

