

Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2018

Salle culturelle de Sarzeau



Cocktail pétillant et son méli-mélo de petits fours.

Terrine de foie gras, cœur de fruits secs marinés à l'armagnac
Son verre de moelleux et son pain brioché.

Filet de bar rôti fenouil confit, rouille et jus d'une bouillabaisse.

Intermède fraîcheur : sorbet poire et son alcool.

Filet mignon de sanglier sauvage aux aïelles,
écrasé de pommes de terre aux éclats de châtaigne et fricassée de légumes.

La sélection du fromager et sa salade.

Les gourmandises de la Saint Sylvestre et sa coupe de champagne
Choco yoyo *, glace vanille, macaron.

Café.



* : mousse au chocolat et son praliné.

