

Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Dinner

Amuse bouche

Arancini au homard et à l'encre de seiche – Oursins, bouillon de coquillages et topinambour
Samossas de potimarrons rôtis

Lobster and squid ink arancini - Sea urchins, shellfish and Jerusalem artichoke broth - Pumpkin samoussa



Œuf parfait en brioche, butternut et champignons, mousse de Beaufort

Œuf parfait in brioche, butternut and mushrooms, Beaufort mouss



Queue de lotte en bouillon de crevettes grises au miso, citron et petits légumes d'hiver

Monk fish tail in a grey shrimp with miso, lemon and winter vegetables



Ballotine de pigeon, mousseline d'artichauts, caramel de dattes, pignons de pin, jus corsé et gnocchi de céleri

Pigeon ballottine, artichoke puree, date caramel, pine nuts, full-bodied juice and celeri's gnocchi



Sélection de fromages

Selection of Cheeses



Gourmandise du Nouvel An de notre Chef pâtissier

Surprise Dessert from our pastry Chef



Mignardises maison

Home made delicacies

Musique Live

Prix : 159 € (Menu enfant -13 ans : 78 €) – Transport inclus

Réservations : info@chaletmarine.com

