

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Restaurant gastronomique

80€ sans les boissons

35€ forfait vin et café

Mise en bouche

Homard Terre/Mer

Foie gras de canard grillé,

blanc manger coco, palet mangue/ananas

Saint Pierre,

Cannellonis de main de bouddha aux huitres et chou vert

Collier d'agneau de pays

farci de ses ris, panoufle croustillante et filet rôti, condiments de fruits secs à l'ail

Fromages d'ici

Chocolat/café

Dans une sphère croustillante au chocolat, émulsion chocolat et glace café

Mignardises

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Brasserie Le Gabale

90€ animation, vin et café compris

Mise en bouche

Préssée de foie gras de canard et cèleri,

chutney poivron rouge/ananas

Bar en filet droit,

Couteaux/huitres en embeurée de chou vert

Parfait d'oie de pays,

Jus réduit, velouté potiron

Fromages d'ici

Vacherin aux fruits de la passion,

glace banane/citron vert

Mignardises