



**DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2017**

**Soirée Réveillon Dansant**

Buffet Apéritif dans les salons du 1<sup>er</sup> Etage

**François Montaud Brut, Crème de Cassis, Pastis, Whisky, Muscat,  
Jus de fruits, Perrier, Coca-Cola**

**Maki à la chair de tourteaux & cumbawa  
Cupcake tandoori à l'encre de seiche & noix de pétoncle  
Chaud froid de canard sauce vin rouge  
Mini wrap forestier  
Toast de crevettes & viande de grison  
Pépité de seiche  
Samoussa de poulet au gingembre**

Dîner Dansant dans la salle de restaurant

**Foie Gras mi-cuit marbré au cacao, chutney d'oignons grenade sur toast pain d'épices**

**Comme une île flottante, soufflé d'écrevisses sur bisque de homard**

**Pause Occitane**

**Carré d'agneau de l'Aveyron en croûte de sésame  
Opéra de patate douce, courgettes jaunes & vertes grillées, éclats de noisettes**

**Tomme de chèvre de la vallée de Bethmale & fruits secs**

**Les Gourmandises de l'An Neuf & Coupe de Champagne**

**Eau Plate et Gazeuse  
Vins Sélection Cru Supérieur  
(blanc, rosé & rouge)**

**Café & Mignardises du Chef**

**... Et la fameuse Soupe à l'oignon & ses croûtons grillés**

Tarif Net TTC : 98 € / Personne

**Réservation Tél : 04 99 58 8000**

**Le Clos de l'Aube Rouge / 115 Avenue de l'Aube Rouge / 34170 CASTELNAU LE LEZ**

**[infos@auberoche.com](mailto:infos@auberoche.com)**

**[www.auberoche.com](http://www.auberoche.com)**