



LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018
Soirée Réveillon Dansant & Spectacle

Buffet Apéritif

Cocktail Champenois, Pastis, Whisky, Muscat,
Jus de fruits, Perrier, Coca-Cola

Sucette de foie gras & chocolat au sésame torréfié
Crevettes en chemise de légumes
Mini brochette mozzarella, tomate séchée & magret fumé
Navette crème de roquefort & noix
Bouchée de brandade & tapenade d'olives noires

Atelier du Chef

Saumon fumé coupé au moment sur gaufre & crème montée à l'aneth et citron vert

Dîner Dansant avec spectacle dans la salle de restaurant

Saint-Jacques juste saisies & Foie Gras mi-cuit maison,
vinaigrette de légumes croquants sur fine purée de fenouil frais

Filet de Saint-Pierre en croûte d'agrumes séchés sur velours de risotto primeur,
beurre blanc à la mandarine

Pause Occitanienne

Mille-feuille tournedos de veau & escalope de foie gras poêlée sur pomme darphin aux cèpes,
réduction de jus corsé aux morilles,
écrasé de légumes oubliés aux fruits secs

Délice de Meaux sur mesclun à l'huile de noix, gelée de thé Earl grey

Les Gourmandises de l'An Neuf & Coupe de Champagne

Vin Supérieur (3 couleurs)
Eau Plate et Gazeuse

Café & Mignardises du Chef

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

Tarif TTC : 98 € / Personne

(réservation tél 04 99 58 8000)

Ô Saveurs de l'Aube Rouge – 115 Avenue de l'Aube Rouge – 34170 CASTELNAU LE LEZ