

Réveillon de la Saint Sylvestre
« Millésime 2007 »

Le Chef a créé pour vous
son Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre
et vous présente à sa Collection 2007

Elle se décline en **11 tableaux aux saveurs variées**,
où l'olfactif, le gustatif et le visuel y sont pleinement représentés

La Farandole des Mises en Bouche

Les Instants Froids

(deux entrées froides)

Déclinaison subtile autour du Foie Gras et du Saumon

Les instants Chauds

(deux entrées chaudes)

La Mer en Miniature

La Fraîcheur du Moment

De + 45° à - 18 °

Les Principaux

(deux plats chauds)

« Quand le Sauvage rencontre le Domestique ... »

Le Fromage

(spécialité fromagère chaude)

« Le Terroir et la saveur Fruitée »

L'avant Final

(pré-dessert)

Transition du Monde Salé vers le Monde Sucré

Le Final

Saveurs Sucrées autour de l'Huile d'Olives

Les Mignardises de la nouvelle année

Formule Boissons Comprise

105.00 €/ personne

Apéritif au Choix

1 verre de Gewurztraminer

½ bouteille de vin par personne

Coupe de Champagne

Café et Mignardises