

**samedi 31 déc.**  
**2022**

# Soirée « SAINT SYLVESTRE »

## AMUSE-BOUCHE

Tartare de saumon & wakamé (algue asiatique)

## ENTREE

Raviole de chair de crabe accompagnée  
de sa crème de langoustines et émulsion

## PLAT 1

Brochette de St Jacques, pommes Anna, confit de tomates  
et pousses d'épinard, servi avec son beurre blanc au safran

## PLAT 2

Filet de veau, pommes parmentières truffées,  
mini-légumes et son jus corsé

## PRE-DESSERT

Verrine de pana cotta à la mangue

## DESSERT

Dôme pommes Calvados

## BOISSONS (12.5 CL)

1 coupe de bulles, 1 verre de vin blanc Chardonnay,  
2 verres de vin rouge Bordeaux

**10€ de crédits de jeu\* offerts !**

195€



**Animation musicale  
pendant le repas**