

### DINER DE SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DECEMBRE 2025

## **MENU**

#### **POUR COMMENCER:**

Le foie gras frais mi-cuit de la ferme de Saint-Orens (Bruno Castaing) accompagné de pain d'épices, et d'un chutney de figues.

#### **POUR CONTINUER:**

Couscous Royal aux sept légumes sublimés par un confit d'oignons.

Ou:

Filet de Saint-Pierre nappé d'une sauce aux pistils de safran, accompagné de carottes rôties d'une purée de potiron soyeuse et de petits pois tendres.

#### **POUR CONCLURE:**

Tatin de pommes accompagnée d'une boule de glace à la vanille et d'une crème parfumée à la fleur d'oranger





## **EVENEMENT**

Nous avons le plaisir de vous offrir un apéritif et des

Amuses-bouches, À partir de 19h00, dans notre patio.

Pour animer cette soirée exceptionnelle, profitez d'un concert mêlant chant, danseuses orientales et musique traditionnelle gnawas.



### DINER DE SAINT-SYLVESTRE

MERCREDI 31 DECEMBRE 2025

### MENU DES PETITS FESTIFS

UN FESTIN POUR LES PETITS GOURMANDS

# ENTREE: « LES ROULES RIGOLOS »

Nems croustillants aux crevettes à tremper dans une sauce sucrée magique.

# PLAT: « LE BURGER DES CHAMPIONS »

Un mini-burger moelleux avec steak savoureux, frites dorées et petits légumes rôtis rigolos.

# DESSERT : « LA TATIN GOURMANDE »





## **EVENEMENT**

Nous avons le plaisir de vous offrir un apéritif et des

Amuses-bouches, À partir de 19h00, dans notre patio.

Pour animer cette soirée exceptionelle, profitez d'un concert mêlant chant,

Danseuses orientales et musique traditionelle gnawas.