



**MENU DU REVEILLON DU 31 DECEMBRE 2010**

*Apéritifs et petits fours chauds*

*Mise en bouche océane*

*Fantaisies autour du foie gras de canard « maison »*

*Aumônière de st-jacques et d'écrevisses à la tombée de poireaux  
au vermouth blanc et jus de crustacés*

*Granité « digestif »*

*Noisette de biche au caramel de vinaigre balsamique  
Purée de violettine et petits légumes braisés*

*Fromages de pays affinés et mesclun de salades aux essences aromatiques*

*Farandole de mignardises et sa coupe effervescente*



**MEILLEURS VOEUX**

**MENU DU 1er JANVIER 2011**

***JOURNEE « BRUNCH »***

*Petit déjeuner « continental »*

*Matinée « Potion du nouvel an et huîtres fraîches de la baie »*

*Buffet « terre et mer » à volonté*



**MENU DU REVEILLON DU 24 DECEMBRE 2010**

*Apéritifs et petits fours chauds*

*Mise en bouche océane*

*Fantaisies autour du foie gras de canard « maison »*

*Granité « digestif »*

*Magrets de cailles étuvés au Pineau des Charentes et aux giroldes  
Purée de violettine et petits légumes braisés*

*Fromages de pays affinés et mesclun de salades aux essences aromatiques*

*Bûche de Noël pâtissière au chocolat*

*Café accompagné*



**MENU DU 25 DECEMBRE 2010**



*Buisson de langoustines et de crevettes aux coquillages de saison*

*Suprême de chapon traditionnel rôti aux marrons et aux airelles  
Flan dauphinois*

*Panaché de salades et de fromages*

*Nougat glacé au coulis de fruits rouges*

