



Dîner de la Saint-Sylvestre

Cocktail Cherry Bulles

Petit blinis saumon fumé par nos soins et fromage frais

Saint-Jacques snackées, crémeux chou-fleur et blanc de poireau aux agrumes

(L'Orangerie de Carignan, blanc 2017)

Cabillaud rôti, carotte et passion, dariole de patates douces

Mignon de veau au caramel poivré, poêlée potimarrons pistaches

(L'Orangerie de Carignan, rouge 2015)

Bruchetta de conté, tartine au beurre truffé

Dôme crème de marrons, poires caramélisées et biscuit chocolat

Café



Prix du menu : 80.00€ / personnes boissons comprises (à discrétion)

Déjeuner du jour de l'An 2019

Cocktail Rhum abricot cannelle citron vert et ses amuses-bouche

Velouté de potimarron, magret de canard fumé par nos soins et mousse topinambours

(L'Orangerie de Carignan, rouge 2015)

Aiguillettes de filet de bœuf, foie gras poêlé, risotto aux girolles et sauce Bordelaise

(L'Orangerie de Carignan, rouge 2015)

Assiette de 3 fromages affinés et mesclun aux noix

Nage de fruits d'hiver épicée, chibouste au thé matcha et cake aux amandes

Café et madeleine miel mille-fleurs

Prix du menu : 60.00€ / personnes boissons comprises (à discrétion)

Réservations :

05 45 94 50 29 OU lemoulinneuf16@orange.fr

