

Cape Cod

Premier Service

Entrées

Atelier poissons fumés et marinés
(saumon aux épices, saumon à l'orange,
découpe de poissons fumés, saumon fumé)
Assortiment de verrines fraîcheur
Atelier salade cocktail de crevettes
Assortiment de charcuteries - Terrine de gibier - Terrine de poissons
Bar à salades
Salade de pommes de terre, saumon fumé et oeufs de saumon
Salade gourmande au magret fumé et foie gras - Salade russe

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de crabe

Plats

Soupe de poissons - Soupe de légumes
À la tranche : Pièce de bœuf - Confit de canard, sauce Chinon
Filet de dorade - Chapon, farce aux cèpes
Boudin blanc truffé - Filet de rouget à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois
Pommes de terre rôties - Risotto aux champignons

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Sélection de desserts du Nouvel An
Atelier bar à fruits - Café

Boissons Adulte

1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade
Gâteau de crevette et avocat - Bouchées de volaille - Brochettes de boulettes
Pommes rôsti étoilées - Dos de saumon - Légumes verts - Pizza
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake "Petit mousaillon"
Chouquettes - Assortiment de glaces

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant

Cape Cod

Deuxième Service

Entrées

Atelier poissons fumés et marinés
(saumon aux épices, saumon à l'orange,
découpe de poissons fumés)
Assortiment de verrines fraîcheur
Atelier salade cocktail de homard
Assortiment de charcuteries - Terrine de gibier - Terrine de poissons
Bar à salades
Salade de pommes de terre, saumon fumé et oeufs de saumon
Salade gourmande au magret fumé et foie gras - Salade russe

Le banc de fruits de mer

Langoustines, crevettes roses, bulots, huîtres, crevettes grises, pinces de crabe

Plats

Soupe de palourdes (Clam showder) - Soupe de légumes
À la tranche : Pièce de bœuf - Confit de canard, sauce Chinon
Filet de dorade - Chapon, farce aux cèpes - Boudin blanc truffé
Pièce de veau, sauce à la truffe - Filet de rouget et crevettes à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes - Mini gratin dauphinois
Pommes de terre rôties - Risotto aux champignons

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Atelier bar à fruits - Sélection de desserts du Nouvel An - Café

Boissons Adulte

1 coupe de Champagne et 1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) par personne, eau minérale

Champagne

Tsarine Cuvée Premium

Vin blanc

Bourgogne AOC - Chardonnay - La Chablisienne
ou Bordeaux AOC - Sauvignon blanc - Mouton Cadet

Vin rouge

Médoc AOC - Terrasse de la Jalle - Dourthe Terroirs d'Exception
ou Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune AOC - Les Belles Roches - Paul Aegerter

Buffet Enfant

Pic de tomates Mozzarella - Verrine de crevettes cocktail
Mini brochette de charcuterie - Mini boule de salade
Gâteau de crevette et avocat - Bouchées de volaille - Brochettes de boulettes
Pommes röstis étoilées - Dos de saumon - Légumes verts - Pizza
Sucette de guimauve au coulis de fruits - Cake "Petit mousaillon"
Chouquettes - Assortiment de glaces - Gelée

Boisson Enfant

Vittel® ou Minute Maid® ou Boisson rafraîchissante

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant