

Menu de Saint Sylvestre - 31 décembre 2021
Accueil entre 19h00 et 20h00 au restaurant du parc
« L'Atelier des Saveurs »

Adulte (à partir de 13 ans) **119€** / **Enfant** (5 à 12 ans inclus) **69€** / **Supplément Enfant pour Menu Adulte : +50€**
Bambin (-5ans) : pas de menu réservé. A voir sur place avec le restaurateur.

Menu Adulte

Coupe de Champagne, planche apéritive

Huître Pochée, Gaspacho de kiwi
Cheesecake au jambon italien
Douceur de Crabe, Granny avocat

Foie gras Maison Mi-cuit aux Poires William
Pain toasté au beurre d'Echiré

Mer

Noix de st jacques, écrasé de pommes de terre Charlotte
Caviar de hareng et crème du Barry

Terre

Filet de veau cuisson basse température, médaillon à la truffe
Embeurrée de Céleri, Délice des forets

Douceur sucrée

Biscuit Trocadéro croquant, gelée de fruits, délice chocolat blanc, fruits de saison

1 verre de vin blanc 12 cl (Sancerre blanc) - 1 verre de vin rouge 12 cl (St Emilion grand cru Perey chevreuil)
Eau minérale plate et gazeuse et café

Menu Enfant

Cocktail Tagada fruité et Amuse-bouche

Cheesecake au jambon italien
Mini Burger des costauds
Noix de st jacques acidulée

Le foie gras mi-cuit et poire William
Petite salade aromatique

Le Filet de veau

Cuisson basse température, Jus court
Pommes de terre, Maxim's

Douceur sucrée

Biscuit Trocadéro croquant, gelée de fruits, délice chocolat blanc, fruits de saison

Boisson au choix 50 cl

Accueil avec les lapins crétiens et animation musicale

A NOTER : les plats indiqués peuvent être modifiés sans préavis. Nous invitons les parents à prévoir le repas des enfants en bas âge.
Possibilité de dîner après le spectacle nocturne de 19h ou avant celui de 21h30. Accueil des convives entre 19h00 (conseillé pour le show de 21h30) et 20h00 (si show de 19h00). Fin du service restauration à 22h30 pour retour vers les hôtels.