

MENU

Réveillon de Noël

Mise en bouche

CAVIAR D'AUBERGINE LÉGÈREMENT FUMÉ
ET SON CAMARON EN TEMPURA

Entrée

MARBRÉ DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES,
CHUTNEY DE MANGUE JOSÉ AUX ÉPICES, TOAST VIENNOIS

Plats AU CHOIX

LÉGINE POCHÉE À LA CITRONNELLE,
SALSA DE CITRON CAVIAR ET FRUITS DE LA PASSION
CROMESQUIS DE RISOTTO ET POÊLÉE D'ASPERGES VERTES

OU

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CÈPES JUS CORSÉ À L'HUILE DE TRUFFE,
POÊLÉE DE MINI LÉGUMES PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES

Dessert

SAPIN DU JARDIN DE PIERRE
BOULE DE NOËL ET SON BONHOMME DE NEIGE EN MERINGUE
(MOUSSE LETCHIS COEUR MANGUE/PASSION, BISCUIT MADELEINE)
SERVI AVEC UNE COUPE DE BULLES.

TARIFS :

ADULTE 80 €

ENFANT (MOINS DE 12 ANS) : 30 € (PLAT AU CHOIX + DESSERT + BOISSON)

PRIX NETS TTC, HORS BOISSONS

LE SAINT—PIERRE
HOTEL *** RESTAURANT

RÉSERVATION : 0262 611 611