

Réveillon de la Saint-Sylvestre

Apéritif

1 coupe Champagne Laurent Perrier brut

Mises en bouche

Fines escalopes de saumon fumé, crème de ciboulette
et jus de coquillage

Petit soufflé de foie gras de canard chaud, jus de
viande corsé

Coquilles Saint-Jacques de pays rôties

coussin de crosnes à l'huile de truffe & bouillon truffé

Foie gras de canard mi-cuit au naturel

Condiment de pomme et artichaut au citron confit

Homard & tourteau légèrement gratinés

Jus réduit, pomme écrasée & caviar d'Aquitaine

Granité Champagne

aigre doux aux agrumes

Filet de bœuf cuit au sautoir

cerfeuil bulbe & topinambour en cocotte,
crèmeux de butternut,

réduction de porto et foie gras

Biscuit de chocolat coulant,

mangue et glace au yaourt

Café – Mignardises

145 €* / personne

99 €* / personne
en supplément
de la demi-pension ou
de la pension complète

Réveillon des enfants

Petite chartreuse de volaille

aux petits légumes en chaud & froid

Filet de bœuf cuit au sautoir

cerfeuil bulbe & topinambour en cocotte,
crèmeux de butternut,

réduction de porto et foie gras

Biscuit de chocolat coulant,

mangue et glace au yaourt

22 €* / enfant jusqu'à 12 ans

Ambiance
musicale
« Les Frères Jack »

Riva-Bella 
O U I S T R E H A M
HÔTEL & SPA

Renseignement & réservation

02 31 96 40 40