

# Menu de Nouvel An

155€ par adulte | 75€ par enfant

## Entrées au Buffet

*Cascade de crustacés (langoustines, crabes, crevettes bouquet...), Mayonnaises curry, ail, piment*

*Huîtres, perles de vinaigre échalote, balsamique et Yuzu, Pain de Seigle*

*Déclinaison de Saumon : Gravelax maison baies et herbes fraîches,*

*tartare et Saumon fumé Ficelle*

*Pains Surprise*

*Terrines de Foie Gras de Canard, et autres variantes, Chutneys et compotée d'Oignons*

*Gratin de Fruits de Mer, Crème Safranée*

## Plats chauds à l'assiette

*Pavé de Turbot Rôti, Sauce Champagne, Noix de Saint-Jacques Poêlée,*

*mini Carottes et Cébettes au Beurre Salé, Salade d'Herbes*

**ou**

*Volaille de Bresse, Crème de Morilles et Pépites de Foie Gras,*

*"Crêpes Vonassiennes" de Pommes de Terre, Echalotte au Miel, Tomates Cerises Flashées*

**Fromages frais et affinés de Saison, Fruits moëlleux**

## Dessert de l'An Neuf

## Menu Enfants

*Entrées au Buffet*

*Caille farcie foie gras Sauce Girolles, Pommes Anna*

*Dessert à l'Assiette*

**araucaria**

HOTEL & SPA