

Menu du Réveillon de Noël



Le Kyr Royal et sa Mise en Bouche



Marbré de Foie Gras aux fruits de saison

Sur sa gelée de monbazillac



*Soufflé de Noix de St Jacques et écrevisses
Au Pistil de Safran*



Granité aux Agrumes



*Filet de Loup de Mer Au Jus de Truffes
Ou*

*Tournedos de Filet de canard aux Multiples champignons
Flambé au calvados*



La Bûche de Noël Glacée



Menu de la Saint Sylvestre



La Petite Bulle à la Myrtille Sauvage et ses Frivolités



La Terrine de Foie Gras aux Multiples Confitures de Saison



*La Cassolette de Noix de St Jacques et Ecrevisses
Aux Petits Légumes Sauce Madras*



Granité au Champagne



*Filet de Biche aux Cèpes et sa pomme Surprise
OU*

Médaille de Filets de Sole Aux Scampis



Gâteau de L'An Neuf et son Pétillant



Menu du Jour de Noël et de L'An Neuf



Le Kyr Royal et sa Mise en Bouche



Le Marbré de Foie Gras aux fruits de Saison sur sa gelée de Monbazillac



Le Soufflé de Noix St Jacques aux Scampis



Granité au Champagne



L'Anguille Royale (à la crème de Saumon fumé)

Du

Tournedos de Filet de Canard aux Multiples Champignons flambé au Calvados Et sa pomme Surprise

Du

Filet de Sole au Sabayon de Champagne et Ecrevisses



Dessert de Circonstance



L'Escanguilles présente



**Ses Menus de Fêtes
De Fin d'Année Et Nouvel An**

2023-2024



PRIX

Réveillon de Noël

80€ Avec vins sélectionnés par nos soins **ET** Animation

Réveillon de la St Sylvestre

110€ avec Vins sélectionnés par nos soins

Animation assurée

Distribution de cotillons et Cadeaux Surprise

Jour de Noël et de l'An neuf

70 € avec une entrée au choix et vins sélectionnés par nos soins

80 € avec deux entrées et vins sélectionnés par nos soins

