Happy New Year 2022!

VENEZ CÉLEBRER LA NOUVELLE ANNÉE
AU MAISON MER !

220€ PAR PERSONNE - BOISSONS ET ANIMATION COMPRISES
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

NOUS PRENONS SOIN DE VOS ENFANTS
DE 19H30 À 23H00 !

30 € PAR ENFANT - REPAS, BOISSONS COMPRISES POUR LES ENFANTS DE 4 À 12 ANS
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

POUR VOS RÉSERVATIONS VEUILLEZ NOUS CONTACTER PAR MAIL À
H0449-FB@ACCOR.COM
NOMBRE DE PLACES LIMITÉ

Menu de la Saint Sylvestre

31 DÉCEMBRE 2021 - 20H

COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER ET AMUSE-BOUCHE

ENTREES

- FOIE GRAS DE CANARD FAÇON MAISON MER -

MIROIR DE POMME GRANNY ET SON CHUTNEY IODÉ AUX AGRUMES

PACHERENC DU VIC BILH AOC - CUVÉE SAINT ALBERT, 2016

- LE HOMARD -

EN MÉDAILLONS, MULTICOLORE DE RADIS, RÉDUCTION DE GRENADE ET GELÉE D'ÉCREVISSES

CHABLIS AOC - J.MOREAU & FILS, 2020

- INSTANT PÉTILLANT -

- LA BRIOCHE -

NOIX DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINE SNACKÉES ET SON JUS DE VIANDE TRUFFÉ

CHABLIS AOC - J.MOREAU & FILS, 2020

PLAT

- LE MIGNON DE CERF -

CROÛTE DE PISTACHE, LÉGUMES D'ANTAN, CÈPES RÔTIS ET SAUCE GRAINES DE PARADIS

SAINT EMILION GRAND CRU AOC LA BELLEROSE, 2017

FROMAGE

- BRILLÂT SAVARIN À LA TRUFFE -

SAINT EMILION GRAND CRU AOC LA BELLEROSE, 2017

DESSERT

- ENTRE BULLES ET AMERTUME: LE CHAMPAGNE DANS TOUS SES ÉTATS -

COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

CAFÉ, THÉ ET MIGNARDISES

Soirée enfants

BUFFET D'ENTRÉES

CRUDITÉS, FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ

PLATS

BURGER

OU

FISH AND CHIPS

OU

NUGGETS

OU

STEAK HACHÉ

OU

FILET DE POISSON

GARNITURES: FRITES, PÂTES, RIZ, HARICOTS VERTS

BUFFET DE DESSERTS ET GLACES

BOISSONS