Bonne Année 2023!

Venez célebrer la nouvelle année au Maison mer

250€ 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

Réservations au: 03 21 09 80 03 ou par mail à : mickael.boulet@accor.com

Prix nets, service inclus - l'abus d'alcool est dan gereux pour la santé -A consommer avec modération Menu de la Saint Sylvestre

31 Décembre 2022 à 20h

COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER ET AMUSE-BOUCHE

ENTREES

- LE FOIE GRAS DE CANARD A L'ESPELETTE-

PAIN D'ÉPICES ET SON CHUTNEY DE FIGUES

CHATEAU TERTRE DE GRAVELINES, AOC PREMIERES CÔTES DE

BORDEAUX - 2013

- LA SAINT-JACQUES ET SA GAMBAS -

SNACKÉES, MOUSSELINE <mark>DE PANA</mark>IS, SIFFLETS DE CAROTTES COULEUR ET SABAYON DE SAUTERNES

BRISEBARRE, AOC VOUVRAY -2012
- INSTANT PÉTILLANT -

- LA LOTTE -

ECLATS DE BETTERAVE ROUGE AU BEURRE SICHUAN ET MINI LÉGUMES GLACÉS

BRISEBARRE, AOC VOUVRAY -2012

PLAT

- LE CUISSOT DE CERF - *

PURÉE DE VITELOTTE, POIRE POCHÉE, MARRON GLACÉ ET SA SAUCE LIE DE VIN

DOMAINE PRADELLE, AOC CROZES HERMITAGE - 2021

FROMAGE

- DUO ROYAL SAVEUR À LA TRUFFE ET BRISURES DE TRUFFES DE LA SAINT JEAN-DOMAINE PRADELLE, AOC CROZES HERMITAGE -2021

DESSERT

- LE CROQUANT FRAMBOISE ET SON CHOCOLAT

BLANC
COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

CAFÉ, THÉ ET MIGNARDISES

Soirée enfants

BUFFET D'ENTRÉES

CRUDITÉS, FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ

PLATS

FISH AND CHIPS
OU
NUGGETS
OU
STEAK HACHÉ
OU
SPAGHETTI BOLOGNAISE

GARNITURES: FRITES, PÂTES, RIZ, HARICOTS VERTS

BUFFET DE DESSERTS ET GLACES

BOISSONS