

*Menu Saint-Sylvestre.
2024*

Mises en bouches

•

Pâté en croûte au foie gras /
gésiers de pigeonneaux /chamoy à la figue .

•

Tostada d'escargots gros-gris /salsa macha
/cressonnières.

•

Oursin en Huitchol.

•

Merlan en croûte de truffe / Molé poblano.

•

Caille farcie / bisque de homard.

•

Caviar /Raspado de lichi.

•

Avocat au chocolat fumé .
Coupe de Champagne.

•

Mignardises.

Prix : 190€ par personne(hors boissons).

Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies
au moment de la réservation. Aucune modification ne
pourra être effectuée le jour même.



Le Mezquité

Soirée Saint-Sylvestre

Menu de la Saint-Sylvestre 2024

Célébrez la nouvelle année avec notre menu gastronomique exclusif, en sept services, comprenant :

- Des amuse-bouches pour débiter en finesse,
- Une coupe de champagne servie avec le dessert et des mignardises.

Prix par personne : 190€ (hors boissons).

Début de la soirée : 20h.

Pour garantir votre place, la réservation est confirmée uniquement après le versement d'un empreinte bancaire.

👉 **Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies au moment de la réservation. Aucune modification ne pourra être effectuée le jour même.**

Pour connaître le détail du menu ou pour réserver :

- Écrivez-nous à contact@lemezquite.fr pour recevoir le lien de réservation.
- Ou réservez directement sur notre site officiel.

Nous avons hâte de célébrer cette soirée d'exception avec vous !



Le Mezquite