

Buffet du réveillon de Nouvel An

Entrée sur assiette

Ceviche de cabillaud au kiwi, oignon rouge, quinoa et coulis de poivrons grillés 4, 12, 13

Buffet chaud

Dos de lieu noir rôti à l'Ostendaise 1, 2, 3, 4, 7, 12, 13

Saint-Jacques à la plancha en persillade 14

Carbonnade de marcassin aux morilles 1, 9, 10, 12, 13, 15

Parmentier de canard confit & oignons caramélisés 1, 7, 12, 13

Buffet de légumes

Bar à salades festif

Taboulé de quinoa à la libanaise 1

Chicons braisés au sirop de Liège 7

Potimarron rôti aux châtaignes

Bouquetière de légumes de saison

Gratin dauphinois à la truffe 7, 13

Purée de patates douces aux herbes aromatiques 7, 13

Dahl de lentilles corail à la cardamome 12

Croquette de lentilles & boulghour, sauce tahini 1, 3, 11, 12, 13

Légumes farcis aux protéines végétales 1, 13

Tarte arlésienne 1, 3, 7, 12, 13

Aubergine rôtie à l'orientale 11

Live cooking

Risotto crémeux aux champignons des bois et bouillon de parmesan 7, 9, 12

Bisque de homard et ses garnitures 1, 2, 4, 7, 12, 13

Boeuf Wellington aux champignons, sauce au choix 1, 3, 7, 12, 13

Dessert sur assiette

Entremets orange-passion, biscuit Joconde, croustillant de riz et praliné noisette 1, 3, 7, 8, 13

Prix: 159€ par personne incluant Une coupe de champagne Haton à l'apéritif et à minuit, l'accord mets et vins, les eaux et le thé ou café.

75 € pour les enfants de 6 à 12 ans

gratuit pour les moins de 6 ans

ALLERGÈNES : 1) gluten 2) crustacés 3) oeuf 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait 8) noix 9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc

