



SAINT-SYLVESTRE DÎNER

SALLE VICTORIA | 20:30-1:00

Aperitifs

Canapé de ventrèche de bonite avec praliné d'olive
Cuillère de salpicon d'anchois et piment vent
Gambas en panko avec sauce barbecue japonaise
Bouchée crémeuse aux cêpes

Entrées

Salade tiède de perdrix mariné avec dés de chardon rouge

Plats Principaux

Raviolis d'encornet avec consommé moelleux de homard

Filet Chateaubriand en sauce Périgord avec petits légumes rôtis

Desserts

Dessert du Jour de l'an, Petits Fours et Friandises de Noël
Raisins de la bonne chance et coupe de Cava

BOISSONS INCLUSES

Vin blanc Riscal Sauvignon 100% biologique, avec des notes d'herbe fraîche, de fond minéral et citrique.
Vin rouge Bordón D'Anglade crianza, de couleur cerise mûre, avec des notes de fruits rouges, de confiture, caramel et de cacao. **Rosé** avec 70% Viura, 30% Tempranillo et Garnacha d'une belle couleur saumon, avec des notes florales, et un fond de pêche, d'abricot, de fraise et d'agrumes. **Coupe de Cava**

Prix 198€ (TTC). Pas de cotillon

Menu enfant (12 ans et moins) : 72€ (TTC) Comprend: Jambon ibérique nourri au gland Carrasco, assortiment de fritures maison, tournedos grillé avec des frites, coupe de glace et friandises de Noël

Conditions:

Le paiement de la réservation doit être effectué au moins une semaine à l'avance. Toute annulation entre 7 et 24 heures avant l'événement entraînera des frais d'annulation de 50%. Le paiement doit être effectué par carte de crédit ou virement bancaire : Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897. Pour les annulations 24 heures avant l'événement, il n'y aura aucun droit de remboursement.

