

Nuit Magique 2012-2013

Lundi 31 décembre à 20h

Comme de tradition, le champagne Robert sera servi pour finir l'année et pour commencer la nouvelle et cela en dégustant les frivolités de la mer et du Périgord.

- Banc d'huîtres sur glace et pochées
- Les gambas en pot-au-feu
- Bûchette de homard et artichaut
- Saint-Jacques en coquilles
- Blinis aux œufs de poisson volant
- Opéra de foie gras, gelée de Maury au Xocopili
- Salade d'anguille fumée et dés de foie gras aux pommes vertes
- Pomme d'amour aux griottines
- Religieuse au foie gras d'oie

Vouvray Moelleux 1993 Domaine Vigneau-Chevreau

Menu à table et dîner dansant

Velouté de faisan et copeaux de truffes

Pavé de sandre sur tranche d'aubergines grillées

*Château Rouquette sur Mer 2011
Cuvée Arpège, La Clape*

Noisettes de renne
Bûchette de marrons
Airelles et cassis

*Quintessence du Château Sipian 2003
Cru Bourgeois, Médoc*

Tourbillon de vacherin à la framboise
Bulles de Champagne au tranchant du sabre

Café, petites émotions

Prix par personne : 150 € (bar après compris)
Tenue de soirée

**Veillez annoncer votre participation par virement au compte :
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)**

Magische nacht 2012-2013

Maandag 31 december om 20u

Ter traditie, Champagne Robert geserveerd om het oude jaar te eindigen en het nieuwe in te zetten en dit met de frivoliteiten van de zee en de Périgord.

- Verse en gepocheerde oesters
- Gamba's in een stoofpotje
- Boomstammetje van kreeft en artisjok
- Sint-Jacobsvruchten in hun schaal
- Blinis met vliegvis eitjes

- Opera van ganzenlever, gelei van Maury met Xocopili
- Salade van gerookte paling en ganzenlever met groene appel
- Pomme d'amour met griottines
- Soesje met ganzenlever

Vouvray Moelleux 1993 Domaine Vigneau-Chevreau

Menu aan tafel en diner dansant

Velouté van fazant en krullen van truffels

Snoekbaars op sneetjes van gegrilde aubergine

*Château Rouquette sur Mer 2011
Cuvée Arpège, La Clape*

Rendiernootjes
Strookje van kastanjes
Cassis en bosbessen

*Quintessence du Château Sipian 2003
Cru Bourgeois, Médoc*

Meringuetaart met framboos
Bubbels van Champagne op het scherp van het zwaard

Koffie - kleine emoties

Prijs per persoon : 150 € (bar nadien inbegrepen)
Avondkledij

**Gelieve uw deelname te bevestigen door overschrijving op rekening :
BE24 7353 5400 6538 (BIC KREDBEBB)**

