

# Réveillon de la St Sylvestre

Restaurant D'Eux-Mêmes

*31 décembre 2025 (à partir de 20h00 )*

## Entrée

- Pressé de Foie gras de Canard Extra et Langoustines fumées au romarin, jus corsé en vinaigrette  
ou
- Poulpe, St jacques et Huîtres de Blainville sur Mer, crémeux de panais au chocolat blanc, jaune d'oeuf confit, émulsion d'eau d'huître et combawa

## Plat

- Eventail de filets de rouget barbet rôtis à l'Ail noir et Shiso, fricassée de Girolles et Mogettes, émulsion d'une bouillabaisse au cresson et citron vert  
ou
- Chapon de la Volaille des Clos roulé aux Cèpes et Foie gras, purée de pomme de terre à l'huile de Truffe, jus de cuisson aux marrons

## Fromage

Plateau de fromages affinés (+9€)

## Dessert

- Bonbon de chocolat noir, jus de passion sorbeté, tartare de mangue au gingembre et grenade  
ou
- La Mandarine lactée, biscuit génoise moelleux et croustillant, ganache montée à la fève de tonka

## Menu à 75 €/pers

(Entrée / Plat / Dessert, hors boissons)

Accord Mets/Vins proposé sur place