

Soirée du Réveillon

du 24 Décembre 2019



**19h COCKTAIL COUCHER DE SOLEIL EN MUSIQUE
AU BORD DU LAGON**

20h30 DÎNER EN MUSIQUE AUTOUR DE LA PISCINE

AMUSES BOUCHE ENTRE TERRE ET MER

Bouchée de Foie Gras sur son Pain d'Epices Maison
Croquant de Patates Douces au Piton Mado
Petit Gravelax de Saumon aux Epices Douces

ENTRÉE

Déclinaison de Foie Gras et son petit verre de Sauternes
(Poêlé, au Torchon et Crème Brûlée au Foie Gras)

Ou

6 Huitres Fines de Claires d'Oléron, échalote et Vinaigre
de Framboises, leur verre de Tariquet

Accompagnées de Petites saucisses, Pain de seigle,
Citron et Beurre des Charentes

Ou

« Duo d'entre deux mers » et son Shot de Vodka
Tartare de Noix de St Jacques, Caviar et Œufs de Saumon
Salade de Mesclun à l'Huile de Noix

PLAT

Langouste Poêlée et Beurre Blanc au Champagne
Accompagnée de son Risotto aux Truffes et Huile de Truffe

Ou

Caille rôtie, Girolles Sautées et Mousseline de Potirons

Ou

Filet de Bœuf Black Angus (250g) Sauce Morilles,
Poêlée de la Saint Sylvestre et fine Purée de Patates Douces

FROMAGES

Assortiment de Fromages d'ici et d'ailleurs accompagnés
d'un verre de Bordeaux A.O.P.

DESSERT

La Bûche Déstructurée (Chocolat Gianduja, Insert Framboise Vin Rouge)

Ou

Dôme glacé au Yuzu, Cœur Citron Kaloupilé

60 rue Lacaussade - 97434 La Saline les Bains
Hôtel Le Nautile*** - Site web : www.nautile.re

*Nous vous souhaitons un Joyeux Noël !
Sous réserve de modification en fonction des arrivages...
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*



**99€ par adulte
45€ par enfant de 5 à 12 ans**