DINER
ST SYLVESTRE

Diner de réveillon servi le samedi 31 décembre, au tarif de **145€ par personne**
Inclus animation musicale, cotillons et soirée dansante
Menu enfant servi en 3 plats (portion réduite, entrée plat et dessert) **à 55€**

BRUNCH
NOUVEL AN

Servi le dimanche 1er janvier, dès 10h30 jusqu'à 14h, au tarif de **45€ par personne**

RÉSERVATIONS

04 73 53 80 80 contact@clos-st-eloi.fr

Clos St-Eloi - 49 av. du Général de Gaulle THIERS - RCS Clermont Fd 802 668 103 - Conception : Trait d'Union Communication

Le Clos St-Eloi
Hôtel - Parc - Restaurant

RÉVEILLEZ VOS SENS
DINER & BRUNCH

DINER

ST SYLVESTRE

Une découverte de saveurs en mise en appétit

L'esturgeon du Périgord
Légèrement fumé, une crème Bio acidulée au citron de Menton
Caviar français perles noires

Les St Jacques de nos côtes
Tartare de St Jacques à la truffe d'Auvergne

Le St Pierre
Filet de St Pierre façon thermidor et petits légumes croquants

Le Chapon d'Auvergne
Filet contisé au beurre de châtaigne et la cuisse confite
Rose Dauphinoise et poêlée de légumes d'hiver

Brie de Meaux parfumé aux saveurs d'hiver

Juste avant le dessert

Le dessert
La mandarine et le chocolat au lait, sorbet mandarine Impériale

Mignardises

BRUNCH

NOUVEL AN

Servi dès 10h30 jusqu'à 14h

Buffet Petit-déjeuner
Divers pains locaux et viennoiseries
Céréales - Muesli
Yaourts - Fromage blanc battu
Fruits de la saison
Compote de pommes à la cannelle
Salade de fruits de saison

Espace sucré
Gaufres faites au moment
avec confiture, sucre glace,
chantilly, nutella
Brioche aux pralines,
Tressé et Pain au Raisin
Tarte aux fruits de saison
Petits fours, pancakes

Boissons
Une coupe de Champagne/pers.
Thés, chocolat, café
Jus de fruits divers
Vin blanc et rouge

Espace œufs et pâtes
Plusieurs possibilités d'aimer
les œufs
Saucisses fumées et
bacon grillé
Pommes grenailles rissolées
en persillade
Capellini sauce au choix

Espace salé
Saumon fumé maison
Charcuteries de montagne
Rôti de Bœuf
Poissons
Cervelle de Canut, Bagel
Mêlée de salades de saison
Tomates cerise
Légumes divers chauds et froids
Plateau de fromages
d'Auvergne affinés