

LE DÎNER DANSANT DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mercredi 31 décembre dès 20h00
SALON LÉMAN



AMUSE-BOUCHE

Effeuillé de haddock,
siphon d'oignons doux brûlés,
croûtons de pain noir aillés



DUO DE FOIE GRAS EN CHAUD-FROID
En terrine au naturel, gelée de
Gewurztraminer et poire confite
Poêlé sur shiitakés grillés, jus au vin de Maury



Grosse raviole de homard,
fondue de poireaux, graines de nigelle,
émulsion de têtes flambées au cognac



Filet mignon de veau broutard
cuit au sautoir, mousseline de
patates douces au beurre fumé,
poêlée de légumes oubliés, sauce périgueux



Feuilleté au munster et fondue d'oignons
de Roscoff au Marc de Riesling,
salade mêlée, vinaigrette aux noix



Prélude : Pavlova rose-framboise



Chocolat noisette sur son 31

245€

Prix net par personne hors boissons
Menu incluant 1/2 bouteille de champagne Laurent-Perrier, eaux
minérales par table de 2 personnes.
Tarif enfant : 39€ (jusqu'à 12 ans)

Réservations : +33 (0)4 50 40 34 34 - evenement.divonne@partouche.com

LE GRAND BUFFET DU NOUVEL AN

Jeudi 1^{er} janvier dès 12h30
SALON LÉMAN



Buffet de la mer

Huîtres, langoustines, bulots, homards,
saumon et espadon fumés, crevettes...



Buffet d'entrées

Foie gras, charcuteries de nos régions,
salades et verrines...



Buffet de plats chauds



Farandole de sushis



Buffet spécial pour les enfants



Plateau de fromages frais et affinés



Buffet de desserts

Bûches gourmandes, macarons,
entremets chocolatés, tartes gourmandes
de saison, fontaine de chocolat...

96€

Prix net par personne
eau minérale plate et pétillante, café, thé, infusion et jus de fruits inclus.
Tarif enfant : 39€ (de 6 à 12 ans) - Offert pour les moins de 6 ans.

Réservations : +33 (0)4 50 40 34 34 - evenement.divonne@partouche.com