

Dîner du Réveillon de Noël

Jeudi 24 décembre, 20h00 | Restaurant La Terrasse

AMUSE BOUCHE

Velouté de butternut,
œuf de caille poché, crémeux de truffes noires

ENTRÉE

Foie gras de canard maison,
confit d'oignons de Roscoff,
gelée de grenade au vin de Maury,
brioche tiède

PLAT

Fricassée de chapon aux cèpes,
sauce au champagne,
pommes grenailles confites, légumes rôtis

DESSERT

Les bûches du chef pâtissier :
"Noël au soleil", "Minuit cacao",
"Hiver Gourmand"

69.€

Prix net par personne hors boissons.
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