

RÉVEILLON DE NOËL

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023



SALON ROYAL

Terrine de foie gras poêlé à la truffe en gelée au Porto



Noix de Saint-Jacques fumées en bouillon de topinambours,
noisettes grillées



Poularde de Terre de Toine rôtie, sauce gourmande des raisins
et brisures de châtaignes, « Capoun » des cuisses



Fourme d'Ambert, feuilles d'endives aux noix



Brillante forêt-noire en sphère de Noël au chocolat 70% et griottes

Cocktail d'accueil à 19h au bar Le Versailles et live musical tout au long de la soirée

Adultes : 195 € par convive hors boissons

Eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats

90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com : 04 93 16 64 20



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023



SALON ROYAL

Royale de potimarron, fine mousse de Parmesan



Jardin d'hiver de légumes, brouillade crémeuse,
vinaigrette truffée, copeaux de magret de canard fumé



Turbot nacré, pétillance d'une sauce au Champagne, fondue de poireaux



Tournedos Rossini, dentelle de pain, Macaire de pomme de terre,
choux de Bruxelles fondant au jus



Saint-Nectaire fermier, abricot confit de la Maison Auer



L'étoile scintillante du Nouvel An, crème vanille, noisette dans tout son éclat,
fraîcheur clémentine de Corse

Cocktail d'accueil à 20h au bar Le Versailles

Le quatuor musical itinérant Seb Chaumont and his Bopster Blue animera le dîner de table en table

A partir de minuit, vous serez conviés à poursuivre la soirée en musique au salon Masséna

Adultes : 440 € par convive

Champagne à discrétion, eaux minérales et cafés inclus

Enfants : 0-4 ans offert, 4-12 ans menu adapté en 3 plats

90 € par enfant, boissons incluses

RÉSERVATION

restauration@lenegresco.com · 04 93 16 64 20

