

Menu Saint Sylvestre


Cottage de Clairefontaine

Le foie gras de canard des Landes poêlé, pommes confites du Pilat aux
baies de genièvre

Les St Jacques blanches de St Quay Portrieux, lentement dorées au beurre
salé, risotto de légumes racines truffé

Sorbet pamplemousse rosé et champagne

Le filet de bœuf Wellington, marrons au jus et mousseline de pommes
de terre, jus au Marc de Côte-Rôtie

Palet crémeux de la ferme des Lauriers truffé

Boule des Fêtes chocolat Valrhona et café Grand Cru en miniature

Coing confit aux agrumes, crème onctueuse à la tonka et noix de pécan

Chocolat et guimauves

Avec animation musicale (125 € par personne hors boisson)

*Début de la soirée à 20h00 avec une coupe de champagne ou un cocktail maison inclus,
accompagné de quatre canapés servis à table*

Pour toute réservation, merci de contacter le standard du Cottage au 04.74.58.83.28.