

# DÎNER DE GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE

## Apéritifs

**Blinis à l'avocat et au saumon**

**Betterave au caviar de hareng**

**Tartare de pétoncles, citron vert et coriandre**

*Privat Reserva Brut Nature [ECO] [AOC Cava]*

*Xarel · lo - Macabeu - Paredada - Chardonnay - Pinot noir*

## Entrées

**Terrine de canard et de porc, aux pistaches et vin doux**  
avec salade de cresson et de truffes

*Flor de Xarel · lo d'Espiells [D.O. Penedès]*

*Xarel · lo*

**Royale de fruits de mer**

avec homard, sauce aux fruits de mer et à l'orange

*Sanz Verdejo [AOC Rueda]*

*Verdejo*

## Poisson

**Bar**

aux asperges vertes avec sauce au vin blanc et aux agrumes

*Las Fincas - Chivite Rosado [I.G.P.] 3 Riberas*

*Garnacha tinta*

## Viande

**Filet de bœuf**

avec purée de topinambour, artichauts et  
pommes de terre rôties, sauce à la truffe

*Salvio [AOC] Ribera del Duero*

*Tempranillo – Merlot – Garnacha*

## Dessert

**Lingot au chocolat**

accompagné de crème fouettée aux noisettes,  
d'amandes caramélisées et de glace aux noisettes grillées

*Tattinger Brut Reserve [AOC] Champagne*

*Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier*

## Mignardises

**Prix par personne : 275 € (TTC)**

Accord mets et vins, eau, café et open bar compris.

Les restrictions diététiques doivent être communiquées lors de la réservation.