

# Grand réveillon de la Saint Sylvestre

## Menu

### Apéritif

Cocktail «La Régaloise» avec un assortiment de 5 amuses bouches chaudes par personne

### Entrée

Foie gras de canard des Landes en deux versions :  
mi-cuit au torchon, coeur fondant  
aux pommes flambées au Calvados  
accompagné de son chou aux éclats de figues et  
petite escalope poêlée sur pain d'épices  
et sa réduction au balsamique

### Poisson

Papillote «Cristal» de cabillaud  
en barigoule de légumes,  
gambas dorée en chemise de pommes de terre  
et son émulsion d'écume et de noilly

### Granité au champagne

### Plat chaud

Croustillant de filet d'agneau de l'Aveyron,  
insertion de cèpes et oignons doux.  
Jus léger au thym citron,  
gnocchis de potiron muscade  
et son fondant de pomme de terre Sarladaise

### Fromage

### Dessert

Le mousseux mascarpone aux éclats d'ananas  
parfumés au Grand Marnier,  
biscuit léger et compotée de mangue

Café, champagne, vins et cotillons

**Salle Polyvalente**

**animé par l'orchestre**

**Fred Kolher**

Inscriptions avant le  
23 décembre 2013  
aux offices municipaux.

**80€**



**Renseignements au 09 64 42 73 65**

Parking surveillé - Tenue correcte exigée