

# MADAME

## Dîner du réveillon de Nouvel An

Cromesquis de soupe à l'oignon

\* \* \* \* \*

Cigare de truite fumée, crème à l'aneth

\* \* \* \* \*

Consommé brunoise, foie gras poêlé

\* \* \* \* \*

Saint-Jacques de plongée en brioche, beurre blanc citronné

\* \* \* \* \*

Homard en civet, oignon brûlé

\* \* \* \* \*

Trou Normand

\* \* \* \* \*

Volaille de Bresse à la crème, morille farcie, gâteau de foie blond

\* \* \* \* \*

Soufflé au Beaufort

\* \* \* \* \*

Tatin croustillante, jus de pomme au thym

\* \* \* \* \*

Entremet citron, vanille Bourbon, huile d'olive

350 € par personne, hors boissons

Dîner animé par DJ KARO

Réservation : [latabledemadame@sivoliere.fr](mailto:latabledemadame@sivoliere.fr) / 04 79 08 08 33

Service de voiturier et navette avec chauffeur