

# SOIREE DE LA ST SYLVESTRE

## Menu

Cocktail de l'an neuf

\*

Bouchée gourmande

Noix de St Jacques, Risotto de chou fleur,  
Chantilly au lard fumé

\*

Terrine de foie gras, chutney de châtaignes, Toast de brioche

\*

Fraicheur de cranberry parfum de Brandy

\*

Suprême de Pintade aux cèpes et morilles en chemise  
feuilletée

Julienne de légumes en Darphin , Sauce foie gras

\*

Croustillant de camembert rôti à l'estragon

\*

Passion glacée,  
Mousse légère dans sa coque de chocolat noir

*Vins à discretion le temps du repas*

Chateau Rousset, Méditerranée, Bio

Chateau Pontet la Gravière, Bordeaux, Graves

\*

1/2 Champagne

Eaux minérales, Soda, Jus de fruits, Café

\*

Soupe à l'oignon pour les couche-tard  
Café et viennoiseries offerts au petit matin

**MENU À 147 €/ PERS**

**MENU SANS ALCOOL 135€/ PERS**

**POUR LES ENFANTS, MENU À 50€ JUSQU'À 12 ANS**

*Sur réservation uniquement*

*Toute l'équipe du Relais de la Benerie se tient à votre disposition pour plus de renseignement.*

*Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année en attendant de vous recevoir très bientôt.*

*Toute réservation sera ferme et définitive, aucun remboursement ne sera effectué.*

*Bon de réservation disponible sur notre site internet [www.benerie.com](http://www.benerie.com)*