

MENU

Buffet du Réveillon de Noël

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit et sa brioche
Œuf mimosa au caviar
Banc de l'écailler : langoustines, bulots, crevettes et huîtres
Gnocchetti sardi, truffe et crème de parmesan AOP
Saumon fumé, crème citronnée, wakamé
Gambas flambées au pastis
Tartelette de houmous, mozzarella et paprika

PLATS

Saucisse au couteau, truffe et sauce foie gras
Filet de rouget, beurre blanc à la mandarine
Saint-Jacques rôties, poireau confit, beurre de pomme
Filet de rumsteck, châtaignes grillées, sauce roquefort
Gratin de pommes de terre au cantal
Dinde rôtie et son jus à l'hibiscus
Crème de potimarron au parmesan

DESSERTS

Les bûches de Noël gourmandes
Verrine forêt-noire
Pavlova aux fruits exotiques
Cake au chocolat sans gluten, crème anglaise
Tiramisu au café
Poires pochées aux épices et au yuzu
Chariot de fromages affinés

MENU ENFANT

Clafoutis salé, emmental et tomates confites
Filet de dinde façon cordon-bleu
Sandwich de pomme de terre, jambon et cheddar
Mini briochette au saumon fumé

Bûche au chocolat et aux fruits
Gâteau géant de bonbons
Chocolats de Noël
Choux à la vanille

Le menu peut être sujet à des modifications

Hôtel Dream Castle : 40 avenue de la Fosse des Pressoirs - Magny-le-Hongre