



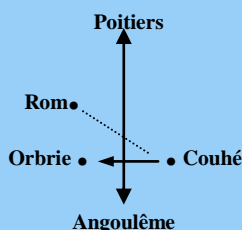
Venez vivre vos réceptions dans un site exceptionnel

le clos de l'orbrie

**Vous accueille pour le
Réveillon de la St Sylvestre 2017**



MENU



**RESERVATION
DÉFINITIVE**

05.49.58.08.24

Avant le 08/12/17

**Cocktail de l'Orbrie
Et sa Mise en bouche :
Dragées de foie gras au coing confit de l'Orbrie**

**Assiette Gourmande de l'Océan
(Gravelax de saumon bavarois d'asperge verte
Coquille Saint-Jacques gratinée
Huitres en chaud froid fraîcheur combawa
Méli-Mélo de fruits de Mer sur mesclun de légumes)**

○○○○

Compostelle de perche aux écrevisses crème d'oseille

○○○○

Coupe fraîcheur

○○○○

**Filet de marcassin rôti aux deux sauces
Avec
Cannelé de potimarron – fricassée forestière**

○○○○

Assiette de fromages sur lit de salade parfumé

○○○○

Parfait framboise chocolat sauce vanille Bourbon

○○○○

Café et son petit chocolat

○○○○

Petit pain et pain blanc

Boissons comprises pour votre soirée

Bordeaux blanc Sauvignon
Château La Rose Vimièrre (Bordeaux Rouge)
Eau plate
Soupe à l'oignon

Repas et soirée animée par Jean-Luc PROVOST
Cotillons et animation jusqu'au bout de la nuit