

Réveillon de la St Sylvestre

Menu

Cocktail de l'Orbrie
et sa Mise en bouche « Trilogie océane »

Tentation de Fête aux parfums des Landes
Foie gras au torchon - Pressé aux abatilles
de canard Croustine de foie gras chaud
Œuf de caille en chaud-froid truffé

Brochette de lotte et saumon
douceur de St Jacques

Coupe Fraîcheur

Suprême de chapon rôti Sylvestre
Champignon farci et pomme fondante

Fromage sur son lit de salade
aux noix de l'Orbrie

Assiette gourmande
Cœur fondant au chocolat
Sorbet - Mini Tatin - Brochette de fruits

Cotillons
& Animation
jusqu'au bout de la Nuit



le Clos de
l'Orbrie

ROM - COUHÉ

Adulte 67€

Enfant 35€

BOISSONS COMPRISES

Bordeaux blanc
Sauvignon

Château

La Rose Vimière

Bordeaux Rouge

Eau plate

Soupe à l'oignon

RÉSERVATION DÉFINITIVE

avant le

12/12/18

Repas
et Soirée
Animées

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins

RCS-Niort B 504 315 888

la omi
des champs - 05 49 32 80 00

L'Orbrie - 79120 ROM

05 49 58 08 24

www.closdelorbrie.com

lorbrie@orange.fr