

# Menu de la Saint-Sylvestre

*Diner du 31 décembre 2018*

120 € par personne hors boisson

**Croustillant de foie gras pané aux amandes**

Carpaccio de poires pochées à la baie de cannellier

\*\*\*

**Tartare de homard à la mangue**

Coulis de mangue au piment d'Espelette, vinaigre de Pineau des Charentes émulsionné au beurre de homard

\*\*\*

**Turbo rôti entier**

Royal d'étrilles, bouillon mousseux de carottes au safran, embeurrée de chou-fleur au caviar

\*\*\*

**Suprême de poularde rôti**

Beurre monté au vin jaune, pommes de terre confites dans une terre des sous-bois

\*\*\*

**Plateau de fromages affinés**

*(en option - supplément 10€ par personne)*

\*\*\*

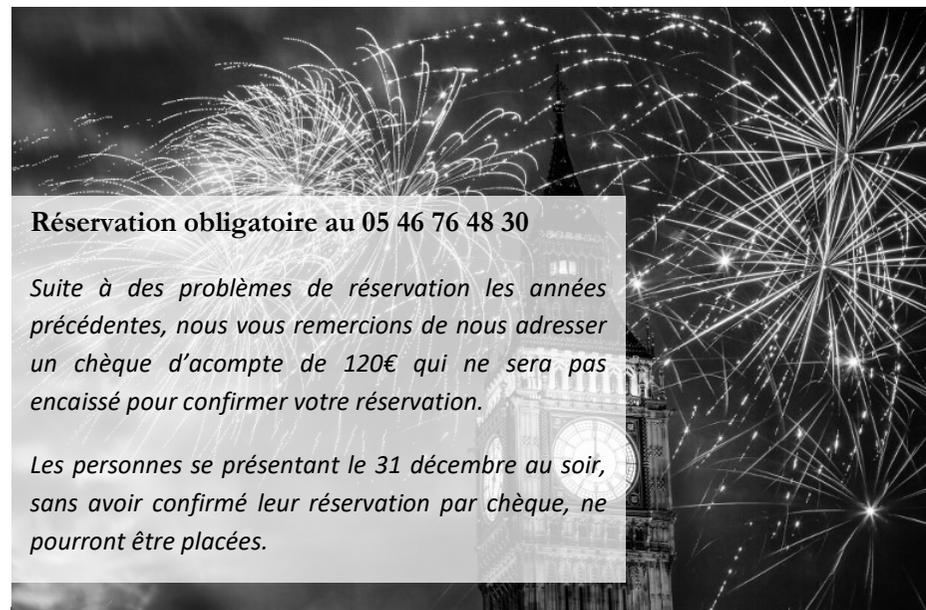
**Crumble aux baies de Goji et sorbet à la passion**

\*\*\*

**Douceur de chocolat et pralin**



  
**Jardins Aliénor**  
BOUTIQUE HÔTEL GASTRONOMIQUE



**Réservation obligatoire au 05 46 76 48 30**

*Suite à des problèmes de réservation les années précédentes, nous vous remercions de nous adresser un chèque d'acompte de 120€ qui ne sera pas encaissé pour confirmer votre réservation.*

*Les personnes se présentant le 31 décembre au soir, sans avoir confirmé leur réservation par chèque, ne pourront être placées.*