

Dîner de Noël

L'Étincelle vous propose son menu de Noël de 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi. Réservation au plus tard le 20 décembre 2019 par téléphone au 0477/46 54 02 ou par e-mail: etincelleevent.com

Menu

Apéritif au Champagne, Brut ou Rosé et ses mises en bouches



Notre foie Gras Maison en 2 façons, aux Figues et au Speculoos, Bioche tiède et son confit de Mangue

Ou

Le Diamant de Saumon fumé au Fromage frais, graines de Pavot, coulis de betteraves rouges et crevettes Grises, Perles colorées.



Notre Pitivier de Scampis et Saumon, aux Jeunes Poireaux

Ou

Le Toast aux Cèpes de Bordeaux, flambé au Porto légèrement crémé, ail et persil frais



Le Trou Normand, Sorbet Framboise et son eau de vie



La Canette de Barbarie, Façon Sud Ouest, foie gras poêlé et réduction au Banyuls

Ou

Le Filet de Bar Rôti, sauce Bordelaise, Poire confite au vin Rouge et Jeunes Oignons,

Ou

Notre Cassolette de Civet de Biche aux aïelles et Pain d'épice (Recette Maison)



La Buchette Traditionnelle de Noël en 2 Façons, coulis de chocolat et Caramel Beurre Salé



Café, Thé et ses Douceurs.



55,00 € boissons et vins non compris, (Boissons à La Carte)
80,00€ Apéritif, vins (appropriés au Menu), softs, bières, café, ALL IN.

Vu notre Succès, une soirée dansante est également prévue le 24 déc au soir, Alcools et bières spéciales payantes,

Pour les inconditionnels, 4 sapins sont à votre disposition, décoration féérique

Pensez à réserver vos places aussi pour la Saint Sylvestre.