

En face du château de Saint-Germain-En-Laye, pour un réveillon d'exception...
Nombre de places limitées.

MENU

APÉRITIF -

Coupe de bubulles
Mise en bouche : Pomme Trente Glorieuses
Velouté de topinambours & éclats de foie gras.

ENTRÉE - *Drôle de homard*

Mille-feuille homard, rémoulade de céleri
Bisque de homard & Tuille de sarrasin.

Trou mexicain : la pas'teq
Tequila citron vert hibiscus

La surprise de Tchaïkovski

PLAT - *Chapon Ch'a pond pas*

Suprême de chapon farci, duxelle de champignons & sauce
champenoise
Tatin de panais, chou pak choï, carottes fanes glacées

Le temps de Salut les copains

FROMAGE -

Planche d'Abondance et Brillât Savarin, cœur de sucrose.

Le ski en folie !

DESSERT -

Coque en pâte chocolat Valrhona, mousse de Génépi crémeux &
fourrée de myrtilles des bois.

BOISSONS -

Eaux minérales plates et gazeuses
Marsanne rousanne blanc et El pino rouge magnifique.

TARIF - 120€ Boissons comprises
MENU ADO - 18 ANS : 50€ Softs à volonté
MENU ENFANT : 25€ (jusqu'à 12 ans) Softs à volonté

Contact kalvin : 06 26 96 70 18 - 01 39 73 06 34
lecomptoirdesfistons@gmail.com - restaurant-lesfistons.com