



Menu du réveillon de la Saint Sylvestre

Mercredi 31 Décembre 2014

Mise en bouche

Royale de parmesan à l'huile de truffe blanche, œuf à 65°C, crémeux cacahuètes

Pour commencer

Foie gras confit à la graisse de canard, poivre Voatsiperifery,
raviole de daikon doux au sirop d'érable et citron confit

La mer

Légine fondante, cannelloni de calamar et noix de St Jacques,
bouillon de crabe et encre de seiche en gelée

La Terre

½ Pigeonneau des Avirons, le filet farci de foie gras, servi froid,
la cuisse en jambonnette, croustis de dattes,
biscuit sablé et compotée d'échalotes, champignons pieds bleus,
condiment betterave-cacao et Coteaux du Layon

La douceur

Craquant chocolat et mousse marron vanillée, gelée de mangue José et carpaccio épice

**Coupe de Champagne offerte au dessert,
animation musicale, magicien, DJ et surprise à minuit...**

Renseignements et réservations :

Tél. : 0262 33 44 44

E-mail : hotel@boucancanot.com

190€ par adulte*

95€ par enfant*

*hors boisson