



Saint-Sylvestre - Collection 2022

Menu de la Saint-Sylvestre en 7 Services à 130.00€

Menu cuisiné pour vous par notre chef Matthieu Klein
Une coupe de champagne « Bauchet Origine » pour l'apéritif*
Ambiance musicale tout au long de la soirée



Menu de la Saint-Sylvestre en 7 services

- 🌀 Bouchées Apéritives et coupe de Champagne Bauchet « Origine »
- 🌀 La Saint-Jacques : en carpaccio, pomme et noisette
- 🌀 Le Ris de Veau : en vol-au-vent, escargots de Vaunage
- 🌀 Le Turbot : grenobloise, chou-fleur, caviar d'Occitanie du château Castillonne
- 🌀 La Pintade de la ferme de Boubal élevée 15 semaines :
Filet, cuisse farcie au foie gras, champignons, légumes tubéreux
- 🌀 Le Brillat-Savarin : Truffe de Richerenches
- 🌀 Le kaki : façon Vacherin

Menu enfant jusqu'à 12 ans à 45€ En 3 services

☞ La Saint-Jacques : en carpaccio, pomme et noisette



☞ Le Turbot : grenobloise, chou-fleur

OU

☞ La Pintade de la ferme de Boubal élevée 15 semaines :
Filet, cuisse farcie au foie gras, champignons, légumes tubéreux



☞ Le kaki : façon Vacherin



Conditions générales de vente

Confirmation de réservation obligatoire par mail

Règlement total à la réservation

Annulation possible sans frais jusqu'à 96 heures avant la date de l'événement

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact Hôtel Saint-Louis : 04 66 53 72 68 - contact@lesaintlouis.fr

