

Réveillon du Nouvel An

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

Mises en bouche

St Jacques confite à l'huile d'olive et mandarine

Pressé de boeuf au vin rouge

Gravlax de saumon aneth/combava

Accord mets et vin : 1 coupe de Vouvray Brut

AOP Maison Darragon - Méthode traditionnelle

Entrée

Marbré de canard au foie gras maison de St Julien des Landes,

vinaigrette à la griotte et chantilly oignon confit

Accord mets et vin : 1 verre de Pouilly sur Loire

AOP Domaine Cédric Bardin

Plat

Ballotine de volaille aux marrons et cèpes, jus de volaille corsé,
mouseline de patate douce au beurre noisette, champignons sautés,
pressé de pomme de terre à l'ail noir

Accord mets et vin : 1 verre de Pécharmant AOP Domaine Beauportail

Fromage

Les fromages affinés de la Maison BEILLEVAIRE

Accord mets et vin : 1 verre de Languedoc Cabrière AOP Fulcrand Cabanon

Dessert

Entremet chocolat tonka, crémeux mangue, coulis
passion, tuile gruée de cacao, meringue coco grillée

Accord mets et vin : 1 coupe de Crémant de Bourgogne

AOP Oedoria cuvée diamant

ANIMÉ PAR :

ORCHESTRE AROMAZIK

ORGANISÉ PAR LE RESTAURANT **L'INSTANT BOUILLON**

RÉSERVATIONS OBLIGATOIRES

02 51 20 16 92

ACOMPTE DE 50 % À LA RÉSERVATION

SOLDE À RÉGLER

3 SEMAINES AVANT LA SOIRÉE

ADRESSE DE LA SOIRÉE

LA LONGÈRE DE BEAUPUY - PARC DE BEAUPUY

85000 MOUILLERON LE CAPTIF