

Réveillon 2006-2007

Animation avec D.J

Cocktail des Iles au Champagne & Amuses Bouches Tartelette fromage de chèvre
au fines herbes et noix, Tartelette pomme et boudin, Gougère au Fromage.

Trilogie de Foie Gras de Canard

Mi Cuit sur tranche de Pain d'épices,
Poêle accompagné de son macaron à la Truffe et Chutney de figues,
Frit dans sa fine croute de noisette.

Granité au Dulcinu

La Mer

Queue de Langouste Rôti Emulsion de Pamplemousse,
Gambas Rôti à la Graine de Moutarde,
St Jacques Poêlé au Sésame.
Petit Ragoût Provençale à la sauge et chorizo

Sélection de Fromages

Pannacotta noix de coco et nage de fruits exotiques,
Fondant Chocolat Menthe,
Sorbet Mandarine.

Café, Mignardises...

Truffe au Chocolat, Orangette, Corne de Gazelle

Le Vin de la soirée, à discrétion

Cuvée Fiumeseccu (A.O.C. Calvi)

91€

U VALENTINU . Route de la plage . 20230 Figaretto

Tel: 0495 368 648

Fax: 0495 380 399

Gsm: 06 80 42 72 43

uvalentinufigaretto@wanadoo.fr