

## MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Accueil entre 20h et 20h30 Placement à des tables de 8 à 10 convives

## **MENU**

Cocktail Apéritif & Mise en bouche

\*\*\*

Foie Gras de Canard Français, insert au magret fumé, chutney de fruits rouges acidulés

Kougelhopf au miel

\*\*\*

St Jacques snackées sur lit de lentilles corail aux petits légumes confits Beurre blanc au Champagne Tuile à l'encre de Seiche

\*\*\*

Suprême de Pintade fermière rôti, sauce crémée aux morilles et vin jaune du Jura Effeuillé de pomme de terre à la sarladaise

> Macaron fruits de la passion, cœur mangue Glace vanille artisanale

Coupe de crémant offerte pour célébrer la nouvelle année.

169€

Dîner + boissons\* + animation DJ + soirée dansante compris (\*Un verre de vin par met

## HÉBERGEMENT

Possibilité d'hébergement sur place selon disponibilités de l'hôtel

## RÉSERVATION

vcabiddu@7hotel.fr | 03 88 40 84 43

