AU MASTROQUET
GRAY



MENU DU REVEILLON
NON DANSANT
Jeudi 31 Décembre 2026

Cocktail de bienvenue et tapas

—

foie gras frais de canard et gelée de raisins

—

Filet de loup de mer sauce Hollandaise
Rizotto au citron vert et asperges vertes

—

Sorbet mandarine arrosé au Brandy

—

Fondant de chapon aux morilles
et crème parfumée au vin jaune
Petit kouglof aux champignons, purée de buternut
gratin de pommes Sarladaises et carottes fines

—

Miroir au chocolat, sorbet framboise, petite verrine de tiramisu
pomme caramel et petite brochette de fruits

Cocktail de bienvenue au choix sur place,
Un verre de Bordeaux Moelleux pour accompagner le foie gras
Un verre de vin blanc Alsace Charlotte de Turckheim
pour accompagner le loup
Un verre de vin rouge Bordeaux chateau Loumelat pour accompagner le
fondant de chapon
Boissons soft à volonté
Eaux plates et gazeuses
Café



125.00€t.t.c
Boissons indiquées
comprises