

ST-SYLVESTRE 12-13 TENNIS DE TABLE VIRTON

Que la fête commence au pétillant accompagné des cotillons gourmands !

Servez-vous au prestigieux dressoir polaire

De la mer :

- Le roi saumon en habit de soirée
 - Du fumoir :
Les dentelles de saumon fumé d'Ecosse et ses aromates croquants
accompagnées des filets de truite
 - La terrine de homard au whisky
 - Le buisson de queues de gambas aillées
- Les huîtres creuses de Zélande au naturel, limon et vinaigrette à l'échalote pour les accompagner
- Le cocktail de crevettes et de queues de scampis en hamac d'ananas frais, sauce homardine relevée aux épices des îles
 - Marinière de saumon parfumée au citron vert

De la forêt :

- Le concassé de garenne aux brisures de noisettes, parfumé à l'Armagnac
 - La terrine de chevreuil en médaillon de foie gras

Des prairies :

- Le foie gras de canard au naturel mi-cuit privilège
- La salade tiède de lapereaux au vinaigre de Xérès
 - Les deux trésors de la cheminée :
De Parme tout simplement séché et salé,
Du fumoir de Mamy Suzanne

Au plaisir de vous servir

Le médaillon de carré de veau braisé à la moutarde de Meaux
Pommes de terre « Charlotte » rissolées à la fleur de sel de Guérande
Poêlée des légumes de saisons

Le bal des fromages d'ici et d'ailleurs

Le buffet de pâtisseries du Nouvel An, crème anglaise, coulis de framboise et sauce au chocolat pour l'accompagner

Café

58€

Inscriptions par mail tt_citibank_virton@skynet.be

Mullenders P GSM 0495850068

Animation Must FM animation

Menu enfant uniquement cafétaria 12€

Boulettes frites Glaces

Versement doit être fait pour le 15 décembre sur le compte

BE78001034009286

BIC GEBABEBB