

DOMAINE DES ETANGS
—
MENU DE REVEILLON
DU JOUR DE L'AN



Il est grand temps de rallumer les étoiles
It is time to rekindle the stars

GUILLAUME APOLLINAIRE

31 Décembre 2021

Dîner en 6 plats au restaurant Dyades à 20h30



31 December

6-course dinner at the Dyades restaurant at 8.30pm

Menu en 6 services à 20h30

195€/personne
70€/enfant de moins de 12 ans

Amuse-bouche

Carpaccio de langoustines, caviar de la
Maison Neuvic
Crème fraîche, aneth, concombre

Noix de Saint jacques, foie gras de la
Ferme de l'Arbre
Choux vert, truffe noire, châtaigne

Sole cuite meunière
Beurre aux oursins et cardamome,
artichauts, coques

Filet de Brocard
Carotte, betterave, nougatine, sauce
poivrade en aigre douce aux épices

Croquant à l'Appenzeller, mousseline de
potimarrons, graines grillées

Dessert de notre Chef Pâtissier

Mignardises

6-course menu at 8 :30 pm

195€/person
70€/child less than 12 years old

Amuse-bouche

*Langoustine carpaccio, caviar from
Maison Neuvic
Fresh cream, dill, cucumber*

*Scallops, foie gras from Ferme de l'Arbre
Green cabbage, black truffle, chestnut*

*Sole meunière
Sea urchin and cardamom butter, artichokes,
cockles*

*Fillet of venison
Carrot, beetroot, nougatine, spicy sweet and
sour pepper sauce*

*Appenzeller biscuit, pumpkin mousseline,
roasted seeds*

Dessert by our Pastry Chef

Small pastries

Nous vous invitons à nous faire part de vos allergies alimentaires
en amont de votre venue.

*We invite you to inform us of your food allergies
prior to your visit.*



Prépaiement total à la réservation, non annulable

Informations et réservations :

05 45 61 85 05 ou restaurant@domainedesetangs.com

Full prepayment on booking, non-cancellable

Information and booking :

+ 33 5 45 61 85 05 or restaurant@domainedesetangs.com