



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
Anthony Iorio, Chef de Cuisine et Maud Poli Cheffe Pâtissière
vous proposent :*

*Réveillon de la Saint Sylvestre à Cassagne
dîner prolongé, Mardi 31 décembre 2024
Cotillons aux 12 coups de Minuit - pas de soirée dansante
Menu de la Saint Sylvestre - 240 €*

*Veillez trouver ci-dessous, à titre indicatif,
le menu de l'année dernière.*

*Trilogie de Légumes de Saison En Habit de Soirée

*Un Petit Plateau de Fruits de Mer Servi
Dans une Bolinette sur une Pana Cotta de Corail d'Oursin

*Noix de Saint-Jacques Rôties en Duo de Céleri
Espuma d'un Beurre Blanc et Cardamome

*La Véritable Soupe V.G.E à la Truffe Noire
Spécial Anniversaire des 100 ans de la Maison Bocuse 2024

*Confit de Pigeons des Costières et de Canard
Servi à la Royale façon Périgourdine

*Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné A la Truffe Melanosporum

*Petit Rafraichissement au Thym Citron
Rallongé de quelques Bulles de Muscat Rosé

*Un Aérien Soufflé Ni Glacé, Ni Chaud aux Agrumes en Trompe l'Œil

*Petits Bonbons Fruités et Chocolatés
Pour vous Accompagner en soirée*