

# GRANDE FÊTE DU REVEILLON . FIN D'ANNÉE 2017

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE



## MENU

---

### *Pour commencer*

*Gelee de vermouth aux coques*  
*Verre de champagne Pierre Mignon Brut prestige rosée*

### *Fruits de mer*

*Salade tiède des fruits de mer et petite salade mesclum*

### *Mets de saison*

*Bloc de foie gras au biscuit de croquant et confiture de figues*  
*Verre de sauternes*

### *Poisson et fruits de mer*

*Médaille de lotte avec homard sur une crème de crabes de mer*  
*et topinambour*

### *La viande*

*Médaille de filet de veau de Gérone aux légumes, style*  
*châteaubriand parfumé à la truffe melanosporum*

### *Les desserts*

*Cocktail des fruits tropicaux avec son sorbet*

### *Et pour finir*

*Baba au rhon avec de la glace à la vanille et agrumes*

*Mignardises de chocolat blanc et noir pour le café*

### Vins

*D-E Defaix Chablis V.V 2011*  
*Corimbo Magnum Ribera del Duero 2013*  
*Champagne Laurent Perrier Brut Imperial*  
*Eau minérale, café*

*Sac de cotillons et raisins de la Saint-Sylvestre*  
**Musique avec notre DJ PERE A. jusqu'à l'aube**

*Prix du menu boissons comprises: 180€ par personne*  
*(TVA comprise)*

*Service champagne à minuit pour célébrer la nouvelle année*  
*La famille Font et tout le staff du Sa Punta vous souhaitent une*  
**BONNE ANNÉE 2018**

***sapunta@hotelsapunta.com 0034972636410***