

Buffet de Nouvel An

Le banc de l'écailler

Huîtres
Bulots
Bigorneaux
Tourteaux entiers
Pinces de tourteaux
Homard
Crevettes roses et grises

Les entrées froides

Saumon Belle Vue
Saumon gravlax
Elbot fumé
Sushis & sashimis
Terrines de gibier variées
Saucisson de marcassin
Charcuteries ardennaises
Jambon de la Sûre cuit et fumé
Saucisson de gibier
Pâté en croûte
Boudins de Noël
Foie gras

Les salades composées

Salade de pâtes aux pleurotes et
bacon de sanglier;
Salade de butternut, marrons, cuisses de
canard confit et oignons rouges;
Salade de pommes de terre, gésiers, lard
confit et haricots;
Crudités.

Le potage

Bisque de homard

Les entrées chaudes

Calamars panko
Croquettes de volaille
Tourtes au marcassin

Les plats chauds

Cassolette de homard et scampis
et crème persillée;
Poularde de Bresse aux champignons
des bois et crème de cèpes;
Filet de bœuf Rossini à la découpe;
Côte de cerf sauce Grand Veneur.

Les accompagnements

Pommes Duchesse;
Gratin de pommes de terre
céleri et oignons;
Risotto aux champignons des bois;
Chicons braisés;
Poires aux aïrelles;
Embeurrée de légumes racines.

Assortiment de fromages régionaux

Table gourmande de desserts

Le 31 décembre 2025 dès 19h

205€/p. boissons incluses et soirée dansante