



SAINT-SYLVESTRE 2019

Madame, Monsieur,

Pour célébrer le Nouvel An, notre restaurant de pays La Maison Carrier vous propose une soirée festive et conviviale :

- à partir de 20 heures, Romain et toute l'équipe vous serviront l'apéritif avec un Champagne Roederer Brut Classic, servi en magnum ;
- le début de soirée sera ponctué par les notes jazzy et soul de notre chanteuse, tandis qu'un magicien animera les tables lors du repas ;
- en seconde partie de soirée, notre DJ vous entraînera sur la piste de danse autour de grands classiques des années disco revisités ;
- lors des douze coups de minuit, Stéphane Gassot, le chef de cuisine, vous présentera le gâteau de l'An Neuf au centre de la piste de danse.

Nous vous prions de trouver ci-joint le menu proposé à 280 € par personne, tout compris (menu, champagne et vin à discrétion).

Pour vos réservations ou plus d'informations, merci de contacter le restaurant La Maison Carrier au 04 50 53 00 03, ou infos@hameualbert.fr

En espérant fêter ensemble la nouvelle année 2020, nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Veuillez agréer Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Stéphane Gassot,
Directeur, chef de cuisine

* Afin de confirmer votre table, nous vous demanderons un acompte de 140 €/personne. En cas d'annulation après le 17 décembre 2019, la valeur de l'acompte par personne annulée sera conservée à titre de dédommagement.

Menu de la Saint-Sylvestre

RESTAURANT DE PAYS LA MAISON CARRIER

280 €/personne

Miroir de foie gras de canard à la gelée d'airelles,
panettone toasté



Homard bleu servi tiède, fondue de poireaux aux châtaignes
et lard d'Arnad



Filet de gros turbot juste saisi, panais au miel,
jus et croustillant aux saveurs de pain d'épices



Médailon de veau simplement rôti,
mousseline de topinambours et truffes noires, betterave confite



Crèmeux des reines et beaufort d'alpages,
douceur et pain aux noix



Ananas Victoria confit, mousse noix de coco
et coulis de vanille



Le gâteau de l'An Neuf,
petits fours, mignardises et chocolats

Vin Rouge : Château Pedesclaux Pauillac – Grand cru classé – 2010

Champagne : Roederer Brut Classic servi en magnum

