



Réveillon
**ANNÉES
FOILLES**
au BLACK BIRD®



Menu du Réveillon

Cocktails

Les Mises en bouche

– Mini-Tartes fines (4 recettes) – Gougères – Feuilletés d'Escargot à la Provençale –

L'assiette Terre & Mer

(Saumon fumé et Foie gras)

Le Filet de Sandre grillé aux légumes oubliés, Sauce champagne

Le Trou Normand

**Le Rôti de Canard Sauce douce au Piment d'Espelette,
son Risotto aux Truffes et sa Rose de Pomme de Terre**

Le Duo de fromages, Salade aux Noix

L'Omelette Norvégienne flambée surprise

1 Bouteille de Vin (rouge, blanc ou rosé) pour 4 personnes

1 Bouteille d'Eau (plate ou à bulles) pour 4 personnes

Le Café

La Coupe de champagne