
HOTEL
INDIGO
MENU DE LA
SAINT-SYLVESTRE 2026
AMUSE-BOUCHE
Tartare de crabe – guacamole – pomme granny Smith – Mini blinis (en verrine)
ENTRÉE
Terrine de foie gras, chutney de poire et fève de tonka, pain d'épices
POISSON
Noix de saint jacques snackées, purée de potimarron, choux romanesco, Emulsion d'une bisque
DIGESTIF OU TROU NORMAND
Sorbet citron et menthe fraiche – Gin « originai »
VIANDE
Médaillon de veau Rossini - Mousseline de topinambour
Jus réduit à la truffe (Escalope de foie gras + râpé de truffe)
DESSERT
Pavlova Pistache exotique
Meringue croquante - crème fouetté à la fèves tonka – Fraicheur de fruits exotiques et éclat de pistache
MIGNARDISES ET CAFÉ
(Chocolats, meringue, pâte de fruits, mini tartelette... à disposer au centre de la table
au moment du café)