



## Soirée de la Saint Sylvestre

Jeudi 29 décembre 2022

Aux commandes, notre chef Jonathan BILLOIR entouré d'une équipe passionnée, vous proposeront un voyage gourmand avec des plats mettant à l'honneur des produits nobles et locaux de la meilleure qualité. Une large sélection de vins accompagne les plats, tandis que les desserts maison attendent les amateurs de sucré.

### *Mise en bouche du chef*

#### *Entrée*

*Velouté de cèpes, marrons grillés, toast pain d'épices  
Ballottines de saumon gravlax, fromage frais,  
herbe fraîche, bille de yuzu*

#### *Plat*

*Médallions de cerf basse température farcie aux morilles,  
mousseline de panais, petits légumes glacés, jus de viande*

#### *Fromage*

*Sélection de nos fromages des montagnes et ses miels*

#### *Dessert*

*Mini bûche pâtissière :  
Chocolat noir - orange ou Chocolat blanc - fruit rouge*

## *Festivités*

Transport en chenillette Altibus

Animation bûcheronnage

Feux d'artifice

Tarif / personne hors boissons 120 €

**Uniquement sur réservation avec acompte  
au 06 37 05 23 06 ou [lepeguieou@orange.fr](mailto:lepeguieou@orange.fr)**

**Pensez à réserver et choisir votre rotation, les places sont limitées.**

Premier départ Pra – loup 1600	<u>18H30</u>	Premier retour du restaurant	<u>21H30</u>
Deuxième départ Pra – loup 1600	<u>19H00</u>	Deuxième retour du restaurant	<u>22H00</u>
Troisième départ Pra – loup 1600	<u>19H30</u>	Troisième retour du restaurant	<u>22H30</u>