



Menu Réveillon de la Saint-Sylvestre

Sortis de canapés: saumon, crevette tandoori, magret de canard,
foie gras avec banane croquante

Trilogie de la mer: coquille Saint-Jacques **laquée**, cerneau de tourteau,
homard et mousse de calamars en sauce à l'orange

Crevette tigrée avec risotto de roquette,
champignons shimeji et chanterelle, coulis de fruits de mer

Sorbet au citron

Tournedos de veau barrosa DOP en lit d'asperges vertes et
sauce au vin de Porto, corne d'abondance farcie à la
mousse de patate douce et de potiron

Tarte de châtaignes et merengue, biscuit de poire avec
glace de figue et tuiles d'amandes

Boissons inclues

Vin Réserve blanc et rouge, eaux minérales, réfrigérants, bière pression et
boissons nationales jusqu'à 04:00h

2019 Champagne "Palmer & Co"

En buffet à partir de 02h00:

Chocolat chaud, "bolo-rei", "caldo verde" et pain de mais

Plat de fromages internationaux aux toasts

fruit secs et buffet de desserts

31 Décembre 2018

ALÍSIOS HOTEL

★ ★ ★ ★