

Menu Gourmand

Boissons comprises*

Apéritif d'accueil au champagne

ou cocktail* ou autre, accompagné d'amuses bouches

Entrée au choix

Duo de foie gras frais, à la vanille et au jasnières, coulis à la mangue

Ou

Noix de St. Jacques snackées aux cacahuètes, potimarron, émulsion pomme

Ou

Paris Brest en trompe l'oeil, mousse de pois chiche, tartare de légumes **V.**

Pause glacée arrosée

Plat au choix

Filet de turbot soufflé, caviar français, petits legumes et coulis d'herbes

Ou

Lièvre a la royale, escaloppée de foie gras, tagliatelles

Ou

Ballotine de chapon aux fruits secs, jus corsé, risotto de pâtes champignons

Ou

Arancini végétarien à la truffe **V.**

Quinté de fromages sarthois & salade verte

Assiette 3 desserts

Dessert chocolat, fraîcheur de fruits et entremet de Noël

vin blanc*, vin rouge*, vin effervescent*

eaux minérales plate et gazeuse

café et mignardises

Restaurant

LE SE  UOIA

Fêtes de fin d'année

Soirée Cabaret Prestige

Diner du 13 et 14 décembre

150€ par personne Boissons comprises*

Jour de Noël

Déjeuner du 25 décembre

100€ par personne Boissons comprises*

Réveillon de la St Sylvestre

Diner du 31 décembre

150€ par personne Boissons comprises*

Réservation

02.43.82.11.00

contact@lemans-countryclub.com


Le Mans *Country Club* *****
HOTEL RESTAURANT SÉMINAIRES