

Auberge la Beursaudière

9, Chemin de Ronde - 89310 NITRY

MENU DEGUSTATION DE LA SAINT SYLVESTRE

Dîner du Vendredi 31 Décembre 2021

Nous vous adressons nos meilleurs vœux pour l'année 2022
et vous présentons notre menu :

Le cocktail de l'an nouveau et ses amuse-papilles

Les huitres en gelée iodée, sur une crème yuzu, habillées de vert

Les noix de Saint Jacques sur une fondue de poireaux et laitue de mer,
beurre de citron et gingembre, pointe de caviar

Le tronçon de homard aux verts, mange-tout, petits pois, chantilly de chlorophylle, vinaigrette de carcasse

Le foie gras mi-cuit et l'ananas Victoria

Le trou bourguignon

(au crémant rosé des caves de Bailly)

Le Saint Pierre au beurre blanc de vin jaune Poutargue, panais et chips de vieux Comté

Le tournedos de ris de veau et lard de Colonata, jus à la cazette, morilles

Le suprême de poularde aux truffes, crème de Champagne et cerfeuil tubéreux

La ronde des trois fromages affinés par nos soins, mesclun de salade
ou Le fromage blanc *(bio)* de la ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire

Pré-dessert

La profiterole vanille chocolat

Dessert

Le Merveilleux de chocolat blanc et inspiration Yuzu

Vous serez accueillis par notre crèche géante et pendant votre repas,

Le Bal Taquin animera nos différentes salles

(Accordéons, guitare et chansons de la belle époque)

Nos artistes seront en alternance dans nos salles :

Le Bal Taquin au chant et à l'accordéon sur un répertoire varié

Notre DJ aux platines

(disco, chansons des années 80, variété Française, etc..)

Tous les Beursauds animeront avec vous cette soirée pour que vous puissiez vous amuser.

Prix net : 150 Euros

La soirée commencera à 20h30

Sur réservation par Tél: 03.86.33.69.69 ou par Mail: contact@beursaudiere.com