

Auberge la Beursaudière

9, Chemin de Ronde - 89310 NITRY

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dîner du Dimanche 31 Décembre 2018

Nous vous adressons nos meilleurs vœux pour l'année 2019
et vous présentons notre menu :

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

Le demi-homard en Bellevue et son consommé en miroir, croustillant de tapioca,
salade d'herbes et citron confit au sel

Le Ris de veau rôti au beurre et son jus court perlé à l'huile de noix, purée et chips de panais

Le trou bourguignon

(Sorbet Ratafia et Ratafia rouge de Saint-Bris)

Le tournedos de magret de canard façon Rossini, pont neuf de polenta, légumes glacés et jus à la truffe

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

Le Galet au Champagne, cassis, palet Breton et gel de Champagne

CHABLIS "Vieille Vigne" 2012 du Domaine DEFAIX

(une bouteille pour 4 personnes)

BOURGOGNE IRANCY "Le Paradis" 2014 du Domaine FERRARI

(une bouteille pour 4 personnes)

CREMANT DE BOURGOGNE "Blanc de Noirs" des Caves de Bailly

(à discrétion)

Un café, thé ou infusion accompagné de casse-museaux

Vous serez accueillis par notre crèche vivante et pendant votre repas,
Catherine, Yves et Dany animeront nos différentes salles
(Accordéons, guitare et chansons de la belle époque)

Après les douze coups de minuit, nos artistes seront en alternance dans nos salles :

Catherine et Yves au chant et à l'accordéon sur un répertoire varié
(dances de salon, rétro, latino, années 60, madison, country etc....)

Notre DJ aux platines

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

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

Les cotillons seront également là pour vous divertir

Et pour les plus courageux, au petit matin, un "Bœuf" autour d'une bonne soupe à l'oignon !

Prix net : 168 Euros

La soirée commencera à 20h30

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