



LAMANTIN

BEACH RESORT & SPA

St Sylvestre 2018

Apéritif en musique en bordure de la piscine dès 20h

A partir de 21h, accueil traditionnel sénégalais

Début de diner et live musique pendant le diner

avec Savana Soul

Défilé de Oumou Sy

Soirée dansante animée par Dj Boubs

www.lamantin.com



Buffet d'entrées Froides :

Mousseline de foie gras aux éclats de truffes, crème de saumon et perles d'orange, Mini tomates farcies au taboulé et gambas, Gaspacho andalou au tartare d'avocat, pana cotta multi couleurs au saumon fumé, Tombée de poireaux et céviche de lotte,

Mousseline de langouste et huile d'aneth. Douceur d'asperges blanches à l'œuf 64° parfumées aux truffes. Mi-Cuit de foie gras de canard, chutney exotique, gelée de bissap rouge. Carpaccio de St Jacques à l'essence de Truffes, Cochon de lait et sa galantine en rillettes. Tiramisu de langoustes. Tartare de Thon Albacore, Terrines de noix de St Jacques et langoustes, ciboulette et crème de citron, Carpe rouge en Bellevue, Le classique Saumon fumé de Norvège et son Blinis, Gravelax de poissons et son jus de coriandre, Verrine crémeuse aux perles de l'océan. Crème de

Chèvre au saumon fumé et gelée de pommes vertes, Ardoise de magret fumé, Jambon Ibérico à la tranche et billes de melon charentais. Pressée de légumes grillés et compotée de tomates fraîches au pistou. Terrine d'aubergines grillées aux tomates confites et crème basilic, Anti Pasti, Marbré de lapin, gelée de bissap.

Galantine de volaille truffée aux cèpes, Mini macarons surprise salés. Poissons entier à la royale. Fraîcheur d'avocats et crevettes aux agrumes, Terrine de Foies de volaille au foie gras et raisins, Bavarois d'asperges vertes. L'arbre à verrines.

Salade revisitée de tomates et mozzarella Di Buffala.

Plateaux de fruits de mer :

Pinces de crabes, gambas, clams, Huîtres de palétuviers, Huîtres d'élevage de la Somone, Oursins, Iles flottantes d'asperges blanches, Tartare de Saumon frais et ses toasts, crème fouettée au citron vert,

Les entrées tièdes :

Mini crèmes brûlées au Foie gras, Huîtres au Champagne, Feuilleté de gambas à la mozzarella gratinée, vinaigrette de balsamique et tuile de parmesan, Oursins en brouillade aux truffes et sa chips de magret de canard,

Les plats chauds :

Langouste Rôtie au sabayon de Champagne, Cuisse de bœuf à la broche. Dinde désossée et farcie aux marrons, Ballotine de volaille et Duxelles de champignons de bois, Médallions Filet de Bœuf, sauce aux morilles.

Gigot d'agneaux désossé parfumé aux épices oriental cuisson 82° 16h, Boudins blancs truffés à la façon du chef, Pomme grenailles aux cèpes et persillade, Gigolettes de sole aux raisins, croquettes de potiron.

Risotto aux champignons des bois. Aiguillette de Coryphène cuit à l'unilatérale, au beurre rouge. Carpe rouge farcie à la Charmoula, champignons noirs et vermicelles aux crevettes, Yakitori de Gambas aux agrumes, Wok de légumes croquants à la coriandre du jardin.

Les desserts :

Rouleau d'orange, Charlotte aux fruits rouges, Gratin de fruits frais à la fleur d'oranger, Le Rivoli, les Trois Chocolats, Pièce montée de mini éclairs, sélection de macarons, Bavarois Framboise, Entremet Capitole, Fraisier, Parfait glacé Grand Marnier, St Honoré au caramel, Tiramisu à l'Amaretto, Millefeuille praliné, Assortiment de macarons fourrés, Opéra, , crème brûlée aux poires, Entremet vanille caramel

Verrines : Irish Coffee, Panacotta Café, Sapins Smarties, Mousse Pina Colada
Les Chibouts : Pommes, Pruneaux, Chocopiores, omelettes Norvégiennes
Café et mignardises, Gâteaux du Calendrier « L'Antillais » présenté par nos chefs et servi à votre table