



HOTEL ★★★ CILAOS

LE VIEUX CEP

by *exsel* hôtels



Réveillon de Noël

AMUSE BOUCHES

Coupe de Champagne

Roulé de jambon Serrano aux petits légumes croquants,
Et
Camaron sauté et sablé cacahuète,
Et
Douce rencontre entre l'avocat et le crabe

LES ENTRÉES

Mi cuit de foie gras aux figues, servi avec son Pain brioché, et son mesclun à l'huile de truffe
Et
Aumônière de Saint Jacques et poireaux, crème butternut

LE FRISSON DES NEIGES

LES PLATS

Pavé Cerf mangue rôtie, Pommes dauphines aux graines de moutarde et jus corsé goyavier
Et
Cari langouste, lentilles de Cilaos, Rougail mangue et riz nature

LES DESSERTS

Duo de bûches de Noël
Fruits frais de saison : Ananas Letchis Mangue

Café ou Thé
Rhum arrangé

85 € par personne
43 €/enfant

Renseignements et réservations :
0262 31 71 89 – contact@levieuxcep.re

