

Réveillon SAINT-SYLVESTRE 2026

★ Jeudi 31 décembre 2026 ★



Coupe de champagne & mises en bouche festives

Velouté de topinambour aux champignons,
Bonbon de foie gras et compotée d'oignons,
Blini de saumon fumé maison.

ENTRÉE

Foie gras de canard préparé par notre chef
Chutney de mangue & pain d'épices.

POISSON

Noix de Saint-Jacques snackées
Déclinaison de carotte à la vanille,
purée onctueuse, beurre vanillé & carotte glacée.

PLAT

Médailillon de chapon (cuit en ballotine, maison),
crème aux champignons de Paris et aux morilles,
gratin dauphinois au parmesan
& petits légumes rôtis au miel.

FROMAGES

Duo de fromages affinés
Comté affiné & brie délicatement parfumé à la truffe,
mâche nantaise aux noix & pain aux céréales.

DESSERT

L'Entremet de la Saint-Sylvestre
La création gourmande de notre pâtissier.



Sélection de vins
par notre caviste



Soupe à l'oignon
servie en fin de soirée



Quiz &
soirée dansante

TARIF :

129 €
par personne



Accueil à partir de 19h00

RÉSERVATIONS ☎ 02 40 26 19 09 ✉ contact@lepanorama-evenements.fr

1 rue de la Forêt - 44140 LE BIGNON