

# Réveillon 2023

## Salle des Garennes du Gour

### MENU

#### Apéritif

Cocktail Spritz et perles d'orange 1 flûte/pers

3 amuses bouche

Panacotta de Homard, tartare de légumes au raifort

Macaron foie gras et gelée d'hibiscus

Tartelette crémeux de Shitaké et ris de veau

#### Patience

Velouté de petits pois, roquefort, magret fumé, espuma estragon

#### Mise en bouche

Cannelon de boudin blanc, gelée de butternut,  
condiment châtaigne pissenlit, vinaigrette truffée

#### Entrées

Ravioles de confit de canard et artichauts,  
capuccino de topinambours à la bière blanche,  
tuile de Sarrazin, granité de foie gras

#### Fraicheur givrée des Garennes

Sorbet açaï guarana (baie rouge du Brésil), champagne rosé

#### Viande garnie

Tournedos de magret de canard au foie gras, jus corsé sauge et ail noir

Cromesquis de pommes de terre aux girolles,

mousseline de brocolis à l'huile de sésame noire, sucrine en tempura

#### Fromage

Baguettine toastée, crémeux mascarpone aux noix, rocamadour et brebis,  
poire fraîche et figues séchées

#### Dessert accompagné d'une flûte de fines bulles

Las vegas (enchanteur revisité)

#### Café, Cotillons, Soirée dansante. Soupe à l'oignon

Vin blanc Domaine Minchin Menetou, salon Morogues blanc 2021 -- Vin rouge Château Le Bruilleau Pessac Leognan 2013

**97€ par personnes / réservation obligatoire**

Les Garennes du Gour - Tél. 05 55 92 14 83 - Mail : [contact@traiteurlesgarennesdugour.fr](mailto:contact@traiteurlesgarennesdugour.fr)

# Réveillon 2023

## Salle des Garennes du Gour

### MENU ENFANT

#### Apéritif

1 boisson  
(coca, ice tea, jus d'orange)  
Mini quiche, mini pizza, mini burger

#### Entrées

Millefeuille de pintadeau au foie gras

#### Plat

Cassolette de volaille sauce poulette, gratin dauphinois

#### Dessert

Bûche 3 chocolats

**Tarif enfants jusqu'à 10 ans : 27 euros**  
**Réserve obligatoire**

**Café, Cotillons, Soirée dansante. Soupe à l'oignon**