



Hôtel Château Tilques

Menu Saint-Sylvestre 2024

Amuse Bouches

Sélection de canapés et feuilletés

Cappuccino de céleri vanillé, magret de canard fumé
et noisettes croquantes



Entrée

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit, Chutney pomme-cannelle
et cake à la châtaigne



Plats

Poisson

Filet de bar rôti, risotto aux coques de nos plages
et sauce légère Maracuja et gingembre

Granité "Parisian mojito"
Get 31, jus de pomme et jus de citron

Viande

Noisette de cerf à la plancha, rosace de pommes de terre,
mousseline de panais et sauce chasseur aux cèpes



Fromages

Sélection de fromages du Maître Affineur,
réduction de vinaigre de pommes et mesclun de salade



Dessert

Entremet chocolat noir de Tanzani et croustillant praliné,
gelée de framboises

*3 verres de vin (12cl), 1 coupe de champagne (12cl),
eaux minérales plates ou gazeuses à discrétion (1L), café/thé

Prix net TTC - Service compris

165€

par personne
Boissons
comprises *



Hôtel Château Tilques

**Menu enfant -12 ans
Saint-Sylvestre 2024**

Amuse Bouches

Chiffonnade de jambon, mousseline de panais



Entrée

Couronne de saumon fumé et concombre, pain toasté



Plat

**Filet de bœuf grillé, rosace de pommes de terre,
bouquet de légumes**



Dessert

Entremet chocolat, meringue

***1 coupe de jus de pomme pétillant et eaux minérales**

Prix net TTC - Service compris

45€

par personne
Boissons
comprises *