Club de l'amitié Acigné





# Menu réveillon 2025

## **Apéritif**

Rubis foie gras framboise, cassolette filet saint pierre mangue, brochette magret fumé abricot miel et pois gourmand, couteaux au chorizo

## \*\*\*\*\*\*\* Entrée

Noix de saint jacques snackée sur purée topinambour chips de lard sauce sauternes, tuile nid d'abeille, encre de seiche effilochée fleur

Trou normand: Glace pommes / crumble de sarrazin / calva \*\*\*\*\*\*

#### Plat

Filet mignon de veau aux langoustines, brick langoustines, crémeux butternut, creuset risotto, carotte violette

\*\*\*\*\*

Fromage : Brick de chèvre miel et chips de coppa, salade mesclun vinaigrette de sésame

\*\*\*\*\*

## Dessert trilogie:

Trompe l'œil cerise, Bavaroise vanille griotte assiette fumante, tuile chocolat

Boissons : vin blanc ter az, vin rouge ter az, Crémant de loire, eau plate et pétillante, café, thé.

\*\*\*

Soupe à l'oignon

Soirée animée par l'orchestre Thierry SIMON le 31 décembre 2025 à partir de 20 h

Salle du Triptik, la Lande Guérin 35690 Acigné

### Tarif: 110 €

Règlement par chèque à l'ordre du club de l'amitié Acigné
Réservations définitives à réception des chèques – Fournir la liste nominative de votre
groupe. Inscriptions dans la limite des places disponibles.

Contact et réservation : Daniel ADAM 16 hameau Mère Térèsa 35410 Domloup.

Mail: adamderoin@free.fr. Tél: 06 87 39 90 28