



MENU DU NOUVEL AN

160€ PAR PERSONNE

Comprenant l'apéritif et bouchées, le menu en 7 plats,
le café et mignardises, la Bulle de Loire et la soirée dansante



APÉRITIF ET BOUCHÉES

Panko de crevettes au tandoori,
Tartelette de Canard confit,
Blini au Saumon fumé et crème aigrelette

AMUSE BOUCHE

Petit gratin d'escargots de Bourgogne

ENTRÉE

Terrine de Foie Gras de Canard au Côteaux du Layon,
Brioche "façon pain perdu" aux épices douces,
chutney de pommes, figues

POISSON

Piqué de noix de St Jacques et saumon "Label Rouge" à la mangue,
Flan de carotte et panais, véritable beurre blanc

PETIT PAUSE FRAICHEUR

Granité à la cardamome et citron vert

VIANDE

Quasi de veau Français à la plancha,
sarrasin de légumes racines,
réduction Porto à la fève de Tonka

FROMAGE

Camembert frit, salade de saison à l'ail doux

DESSERT

Pavlova fondante, mascarpone aux marrons glacés,
Kumquats confits à ma façon, coulis de clémentines

Réservation au 02.41.67.28.48

Acompte de 50% à la réservation - Non annulable non remboursable



LES TERRASSES DE SAUMUR

PROGRAMMATION RÉVEILLON 2025

LIVE MUSIC HUGO LOVE SING SONGS

19h30

Une soirée qui démarre en douceur et en élégance

SPECTACLE DE MENTALISME PIERRE ONFROY

22h15

Un réveillon qui commence avec une pointe de mystère

CONCERT FESTIF ACOUSTIC ROAD

22h30

Reprises festives et ambiance garantie avec décompte de minuit

DJ LIVE MUSIC LES ANNÉES FOLLES REMIXÉES

02h00

Une ambiance électro-vintage pour bien commencer l'année

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

contact@lesterrassesdesaumur.fr

Tel : 02 41 67 28 48