

Menu de la Saint Sylvestre 2024



Restaurant Le Ruban Bleu
Réservation au 02.40.60.24.86
ou h5692@accor.com

Diner du 31/01

Tarifs : 95€ TTC (Hors Boissons)
35€ : Cocktail de Bienvenue +3 Verres + Café + Eau

**“Le Chef vous propose un Menu unique
où chaque plat sera servi simultanément à partir de 20h30,
pour une expérience culinaire conviviale et Festive“**

Cocktail de Bienvenue Avec ou Sans Alcool

Mise en Bouche

Truite Marinée à l’Huile de Noix et Coriandre
Chèvre Cendré et Huile de Truffe

Foie gras cuit au Sel de Guérande et Pommeau de Bretagne,
Courge Butternut marinée aux Coques
AOC Coteaux D’Ancenis Malvoisie

Filet de Saint Pierre rôti à la Crème de Langoustines et Romarin,
Persil Racine et Pommes de Terre Fondantes à la Pulpe d’Ail Confit
AOP Saint-Peray ou AOP Chinon

Craquant de Chocolat Dulcey 35% au Café,
Ananas Flambé et Mousse au Chocolat Nyangbo 68%
Coupe de Champagne Tsarine

Mignardises

Le Ruban Bleu



Menu Enfant



Restaurant Le Ruban Bleu
Réservation au 02.40.60.24.86
ou h5692@accor.com

Tarifs : 14€ (2 plats)
ou 18€ (3 plats)

Gaufre Parmentière au Fromage frais,
Crevettes et Radis

OU

Velouté de Patate douce et Carotte,
Pain grillé au Chèvre et Noisettes

Pavé de Saumon à la Crème de Parmesan,
Rigatoni et Chou-fleur grillé



OU

Dodine de Poulet Croustillant
Gratin Dauphinois et Champignons



Tartelette Amandine aux Pommes et Caramel

OU

Moelleux au Chocolat Noir 62%, Mousse de Riz au Lait

Ce menu est "Fait Maison"
Tarif TTC service compris

Merci de nous signaler tout régime ou allergie alimentaire

Le Ruban Bleu