

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2018
Résolutions gourmandes

Nid de pomme amandine au caviar Amur Black Label Imperial
œuf de caille crémeux, battue de dulce et de laitue marine



Homard canadien macéré au caviar de citron
vanille Bourbon, guacamole, fruit de la passion et patate douce confite



Filet de maigre poché dans un jus barigoule
artichauts de Macau, lard sec du Valais et râpée de truffes d'Alba



Filet de bœuf rassis sur os à la sauce cardinal
pulpe de panais, chips de betterave Chioggia et tempura de foie gras



Crèmeux de Mont d'Or
sablé de poire Comice à la réduction de petite Arvine



Illicite douceur entre l'Absinthe et le cacao Guanaja
bombe, moelleux et glace flambée



Gourmandises



Menu gourmand à CHF 175.- - par personne
Soirée dansante et cotillons

Forfait de la Saint-Sylvestre à CHF 250.- - par personne incluant le menu de la Saint-Sylvestre,
la nuitée en chambre double et le petit-déjeuner servi jusqu'à midi le 1er janvier

Hôtel Beaulac - Neuchâtel - T 052 723 11 11



MENU
DE LA SAINT-SYLVESTRE 2018
Saveurs Japonaises & champagne

1/2 bouteille de champagne Laurent-Perrier Brut



Symphonie de sushi - 20 pièces



**Bûche au chocolat blanc et yuzu
croquant praliné**



Gourmandises



Menu japonais au champagne à CHF 175.- - par personne
Soirée dansante et cotillons

Forfait de la Saint-Sylvestre à CHF 250.- - par personne incluant le menu de la Saint-Sylvestre,
la nuitée en chambre double et le petit-déjeuner servi jusqu'à midi le 1er janvier

Hôtel Beaulac - Neuchâtel - Réservations par email: restaurant@beaulac.ch