MENU DU NOUVEL AN

2027

APÉRO

- Mini Samoussa aux légumes
- Fêta parfumée d'huile d'olive au basilic
- Toast au saumon d'Atlantique fumé
- Verrine éveil des papilles
- Coquille croustillante
- Salade de St-Jacques et écrevisses de Louisiane à la mangue
- Goutte Bretzel au foie gras
- Salade d'asperge verte
- Verrine de tomate à la coriandre sur son lit de croûtons aillés et son anchois frais

ENTRÉE

75€/ PERS.

*boissons non comprises

- Bouchée aux fruits de mer et Noix de St-Jacques de St-Brieuc MSC Label Rouge avec son riz de camargue.

TROU NORMAND

- Trou normand : glace à la pomme verte, arrosé à la Pélican Rouge.

PLAT

- Cuisse de chapon farcie aux morilles, accompagné de sa sauce aux morilles, légumes d'hiver sur fondant de butternut & patates douces et Spatzele à l'ail des Ours.

Soirée dansante par ATOUT COEUR

DESSERT

- Soufflé glace Grand Marnier sur sa crêpe, accompagné de l'orange à la cannelle & pruneau à l'Armagnac, feu d'artifice au Nutella.

À PARTIR DE 19H30

SOUPE À L'OIGNON

CAMPING LES CASTORS - 4 route de Guewenheim 68520 Burnhaupt-le-Haut
Réservations : 03.89.48.78.58
Email : info@camping-les-castors.fr