

Saint Sylvestre

Samedi 31 décembre 2022

Accueil des clients à partir de 20h pour l'apéritif

Début du repas à 20h45

Cotillons à Minuit

Mise en bouche : Gougère farcie au chèvre frais, saumon fumé et noix de Grenoble

Cocktail pétillant de la Ferme d'Oz

❧

Carpaccio de St Jacques au citron vert et gingembre, baie roses et tuile au parmesan

Apremont, Terre de famille, Jean Cavallé

❧

Filets de rougets snackés, sauce vierge à l'huile de sésame toasté et riz 3 grains

Crozes-Hermitage, Domaine Pradelle

❧

Douceur de Chartreuse et liqueur de Genépi

❧

Filet de Canard, réduction à l'orange et piment d'Espelette,

pommes fruits rôties au miel, fagot d'haricots verts

Rasteau, Domaine des Escaravilles

❧

Crème Citron sur son sablé Breton, gelée au Limoncello et coulis de framboise

Champagne Veuve Pelletier

Adulte : 72€/personne

Avec Accord mets-vins : 105€/personne

Menu Enfant 32€ -12 ans

Cocktail Sunrise sans alcool

❧

Gougère farcie au chèvre frais, saumon fumé et noix de Grenoble

❧

**Filet de Canard, réduction à l'orange et piment d'Espelette,
Tagliatelles**

❧

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

La Ferme d'Oz

Résidence le Chalet des Neiges, 38114 Oz-en-Oisans ☎ 04.76.11.05.49

📧 contact@lafermedoz.fr www.lafermedoz.fr