

2024

HAPPY NEW YEAR

DIMANCHE

31

DÉCEMBRE

**125€** par personne

(-50% pour les enfants de -12 ans)

Réservations : 02.32.52.20.00 / [info@canisses.com](mailto:info@canisses.com)

Coupe de champagne

Mise en bouche

### ENTRÉES

Médailillon de foie gras, nappé d'une confiture de figues aux fourneaux  
ou

Assiette de la mer

*Déclinaison de saumon, chair de crabe, huîtres*

### PLATS CUISINÉS À LA CHEMINÉE

Pavé de filet de boeuf français, sauce bordelaise  
ou

Brochette de gambas et noix de Saint Jacques, sauce beurre blanc vanillé

Garnitures : Écrasé de marrons, courges et butternut - Fricassée de champignons

### FEUILLANTINE AU COEUR DE NEUFCHÂTEL

fruits secs et sa verdure

### DESSERT

L'Aphrodite

*Croustillant Chocolat Purée de fraises et ganache chocolat blanc*

La Cigale

*Croustillant Pistache insert framboise.*

Vin blanc : Chardonnay Domaine du Paradis

Vin rouge : Bordeaux Saint Émilion Château Taureau

Une coupe de champagne servie au dessert

Eaux minérales plates et gazeuses & café

## FORFAIT HÔTEL & SOIRÉE SAINT-SYLVESTRE

Forfait incluant le dîner  
et la soirée de la Saint-Sylvestre,  
une chambre double et petit-déjeuner  
pour 2 personnes

Séjour 1 nuit - à partir de **360€**

Séjour 2 nuits - à partir de **430€**

