



# Saint-Sylvestre - Collection 2024

Menu de la Saint-Sylvestre en 6 Services à 125.00€

Menu cuisiné pour vous par notre chef Julien Budin  
Un Spritz Camarguais : Blanc de Blancs Domaine Royal de Jarras, pour votre apéritif\*  
**Ambiance Musicale tout au long de la Soirée**



## Menu de la Saint-Sylvestre en 6 services

- ☞ Spritz Camarguais pour l'apéritif : Distillerie Cœur de Cuivre & Domaine de Jarras Brut
- ☞ Le chou-fleur : Dubarry comme un shooter, truffe de Richerenches, pain croquant
- ☞ La Gambas du Grau-du-Roi : raviole, bouillon, crabe bleu de Méditerranée
- ☞ La volaille de l'Aveyron : en ballotine, girolles
- ☞ Le Bar de Pêche Locale : croustillant, émulsion au Crémant Brut du Domaine de Jarras
- ☞ Le Taureau Bio AOP Camargue : millefeuille de pommes grenailles des sables, Jus réduit au foie gras
- ☞ L'Avocat : chocolat et granola Maison





## Menu enfant jusqu'à 12 ans à 45€ En 3 services

☞ La Gambas du Grau-du-Roi : raviole, bouillon, crabe bleu de Méditerranée



☞ Le Bar de Pêche Locale : croustillant, émulsion

OU

☞ La volaille de l'Aveyron : en ballotine, girolles



☞ L'Avocat : chocolat et granola Maison



### Conditions générales de vente

Confirmation de réservation obligatoire par mail

Règlement total à la réservation

Annulation possible sans frais jusqu'à 96 heures avant la date de l'événement

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact Hôtel Saint-Louis : 04 66 53 72 68 – [contact@lesaintlouis.fr](mailto:contact@lesaintlouis.fr) – [www.lesaintlouis.fr](http://www.lesaintlouis.fr)

