

Grand Café

FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

SOIRÉE DU NOUVEL AN

EN CONCERT TRÈS TRÈS PRIVÉ

Apéritif entre 20h00 et 20h30

Début du concert 30'

En arrivant

Mini Crabe Roll/ Macaron foie gras et cacao
Coupe de Champagne , Ayala Brut Majeur

Début du Diner 20h30

Patience

Mousseline de Saint Jacques, crémeux vanille et poivre de séchuan

En première

Marbré de Foie Gras au goût truffé,/Carotte fane en condiment d'orange
Saint Péray, Domaine Ferraton

**175 EUROS DÈS 20H00 OU AUX
CHANDELLES 140 EUROS DÈS 20H00
SALLE FLEURIE DU BAS**



DU 31 DÉCEMBRE 2024

Concert 20'

Pour seconder

Canneloni de Homard/ Sabayon
au champagne/ Herbes folles
iodées
Le Colombier, Domaine des
Amoureuses

Concert 20'

Savoureux en saveur

Filet de Bœuf/ Nori et Avruga/
Demi glace de Veau/ pommes
bouchon confites
Château neuf du Pape.

Retour au classique

Brie truffé
Compotée de fruits secs/jeunes
pousses de salade

On vous dédicace une Bonne et Heureuse Année 2025

Chocolat Thérapie
/pécan/gingembre/clémentine

1 heure de concert jusqu'à 1H30

Eaux plates ou gazeuse /Café ou
Thé ou mignardises

**AVEC MATTHIEU LOIGEROT VOIX,
PASCAL NICOL À LA GUITARE ET
NICOLAS GEGOUT AU SAXOPHONE**



