HÔTEL DE LA GARE
SAIGNELÉGIER

Menu de Réveillon

Bûchette de saumon fumé au foie gras de canard

***

Noix de St-Jacques caramélisées sur une fondue de poireaux

Jus perlé au balsamique

***

Interlude

***

Poitrine de canette laquée aux épices douces

Condiment orange parfumé au romarin

Pastilla aux fruits

***

Délice coco ananas

Sauce Piña colada

115.-

Animation musicale : **Vincent Vallat**

Menu & hôtel avec petit déjeuner tardif : **190.-**
350.- (2 pers.)

HÔTEL DE LA GARE
SAIGNELÉGIER

Menu de Réveillon

Bûchette de saumon fumé au foie gras de canard

***

Noix de St-Jacques caramélisées sur une fondue de poireaux

Jus perlé au balsamique

***

Interlude

***

Poitrine de canette laquée aux épices douces

Condiment orange parfumé au romarin

Pastilla aux fruits

***

Délice coco ananas

Sauce Piña colada

115.-

Animation musicale : **Vincent Vallat**

Menu & hôtel avec petit déjeuner tardif : **190.-**
350.- (2 pers.)