



DINER DU RÉVEILLON
MERCREDI 31 DÉCEMBRE

Réservation en ligne
www.laforetnoire.fr
ou 04 78 45 30 30



LA
FORÊT
NOIRE



DINER DU RÉVEILLON
MERCREDI 31 DÉCEMBRE
125€

PRÉMICES

Croque monsieur au St Nectaire et truffe du Périgord.
St Jacques et la betterave
Bonbon de Foie gras et porto

ENTRÉE

LES LANGOUSTINES

pochées, crème de chou-fleur « glacée »
au Caviar de la Maison Calvisius

POISSON

LA SOLE

farci aux champignons, jus de crustacés façon « cappuccino »

VIANDE

LE VEAU

Le filet cuit en cocotte, viennoise à la truffe et au parmesan,
le panais grillé et en purée,
jus de veau perlé à l'huile de noix du Périgord

FROMAGES (en supplément)

Brie aux fruits secs, et jeunes de pousses de salade à la truffe

PRÉ-DESSERT

LE PAMPLEMOUSSE

Marmelade acidulée, sorbet fromage blanc

DESSERT

LE CHOCOLAT ET LA CERISE

Façon forêt noire,
Glace vanille aux éclats de chocolat amer et truffe noire.

A stylized, golden '2026' logo with a decorative swirl, positioned at the top center of the poster.The background of the poster is dark green with golden fireworks exploding at the top and bottom corners, and a central arc of musical notes.

DINER DU RÉVEILLON
MERCREDI 31 DÉCEMBRE

ACCORD METS ET VINS
30€

Une coupe de Champagne Huguenot Tassin
Au choix 1 verre de vin rouge St Joseph Cuminaille (Gaillard)
ou vin blanc St Veran (Beauregard)
1 verre de vin blanc moelleux Vouvray du domaine Huet

MUSIQUE

The Family Jazz Band



www.laforetnoire.fr