

RESTAURANT DU CASINO DE BISCARROSSE PLAGE

Pour les 2 dates, il s'agit du service de midi à partir de 12h30
Ouvert le soir mais quantités limitées

Pour le 25 : Menu à 30€/pers hors boissons avec :

-6 huîtres du bassin

-Médailon de lotte à la Bordelaise façon "Mère Brazier"

-Ruban exotique coco passion " lagon bleu"

-Café

Pour le 1er de l'an : 35€/p hors boissons avec :

-KIR de bienvenue

-Terrine de foie gras mi-cuit

-Noisette d'agneau rôti & son jus d'ail noir, Mille feuilles de pommes de terre au Reblochon

-Picodon d'Ardèche & sa confiture framboise basilic

-Pavlova After eight, menthe et chocolat

-Café

INFOS & RÉSERVATIONS au 05.58.78.26.99

www.casinobiscarrosse.com

Mardi 31

Décembre

★
2
Formules
*au choix**

★
Réveillez
au Django

★
Pour
Boire un
Verre...
ou Dîner!!

★ *Menu Réveillon*

79€

Service à table
Coupe Champenoise Offerte
Mise en bouche
Entrée - Plat
Fromage - Dessert
&
Coupe de champagne Offerte

★ *Formule Tapas Dinatoire*

39€

Service au bar

Coupe Champenoise Offerte
Assortiment de Tapas du Réveillon
Plat en Bocal
Desserts en Bouchées

★
Et pour Fêter l'Année 2020

De 19h jusqu'à l'aube..

Concert
NOVA SWING Ochestra
Jazz Festif

DJ'Résident Ferdi
Ambiance 70' 80'
& Autres Folies !!!

Soupe à l'oignon offerte à 4h du matin!

Entrée Libre - Réservation obligatoire pour les menus

Info et détails des menus sur demande

au 07 74 04 40 57 ou resadjango@gmail.com

ou [facebook/django-parentis](https://www.facebook.com/django-parentis) www.django-parentis.fr

* Vin non compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

SOIRÉE DU RÉVEILLON À LA PALMERAIE
LA PALMARAIE VOUS PROPOSE SON MENU À 80€



Apéritif de Bienvenue accompagné de ses toasts



Gourmandise de l'Océan

(6 huîtres, 6 crevettes, bulots, tranche de saumon fumé et son shooter d'aquavit)



Foie Gras et son chutney de figues, pain aux noix



Méchoui et sa farandole de légumes

Ou

Tajine de Dorade façon Palmeraie



Assiette de Fromages de nos régions sur son lit de salade



Plateau de pâtisseries orientales et sa buche au chocolat de tradition



Café ou thé oriental



Un quart de vin au choix par personne

Pour commencer l'année, une coupe de champagne vous sera offerte.

Soirée animée par un DJ, une danseuse orientale et ses cotillons.

Informations et Réservations au 07.71.66.41.50



**MENU REVEILLON
31 DECEMBRE 2019**

**MISE EN BOUCHE
KIR ROYAL À LA FRAMBOISE**

**TARTARE DE ST JACQUES ET CREVETTES
AUX ALGUES EXPRESS**

**FOIE GRAS ET SES POIRES SUR LIT DE
CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES**

**FILET D'OMBLE CHEVALIER
CROSNES ET PATATES DOUCES
JUS D'HERBES ACIDULÉ ET PLEUROTÉS**

**TROMPE L'ŒIL AUX POIRES
SAUCE CHOCOLAT**

68 EUROS

**la Table du Domaine - les Oréades
602 chemin de Sabas
40460 Sanguinet - 05.58.09.94.72**

2020



L'ÉQUIPE DU PARCOURS GOURMAND

vous accueille pour la St Sylvestre !

Accueil dès 20h30 pour l'apéritif, **Champagne & canapés!**

Dîner à 21h...attention aux papilles !

Information & réservations au 05 58 09 84 84

MENU DE LA ST SYLVESTRE

△ UNE COUPE DE CHAMPAGNE

& ses canapés du Nouvel An

△ L'AMUSE BOUCHE

△ LA TERRINE DE FOIE FRAS DE CANARD (FR) MI_CUITE

En robe de cacahuètes & graines de courge

△ LE PAVE DE TURBOT RÔTI

Lentilles vertes du Puy, lard de Colonnata, ail noir de Biscarrosse

△ LE SORBET CHAMPAGNE

△ NOTRE INTERPRETATION D'UN SURF & TURF

Filet de bœuf braisé, homard, truffe noire, sauce homardine, purée de panais, petits pois & carottes

△ LA POINTE DE BRIE DE MEAUX

Fin de mesclun à l'huile de noix, pain aux fruits

△ LE DESSERT DU NOUVEL AN

△ LE CAFÉ & SES MIGNARDISES

85€ par personne
(hors boissons)



SOIRÉE DU RÉVEILLON À L'ONCLE SAM

Soirée animée par DJ Set avec Éric et Sam

Réservations au 05.58.78.80.80



Menu à 75€ sans les boissons



Coupe de champagne et ses amuses bouches



Buffet à volonté



Huitres du Bassin citron

Bouquets de cervettes sauce cocktail

Saumon fumé crème ciboulette citronnée



Foie gras maison et sa confiture d'oignons



Trou normand

(granité pommes calavados)



Pintade chaponnée désossée et farcis petits légumes braisé, jus truffé

Délice de l'escargot



Plateau de fromages

Omelette norvégienne



Soupe à l'oignon au petit matin