

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

## MENU

Apéritif et ses amuse-bouche

~

Mi-cuit de Foie gras au Layon,  
Feuille à feuille de gaufre de pommes de terre et confit  
d'oignon au miel de romarin

*Un verre de vin*

~

Dos de Sandre rôti sur fondue de poireaux Nantais au  
Vermouth, crème réduite safranée

*Un verre de vin*

~

Magret de canard grillé façon grand veneur  
à l'Anjou rouge et framboise,  
Ecrasé de pomme de terre violette,  
méli-mélo de sous bois à l'ail des ours

*Un verre de vin*

~

Pétales d'Ossau-Iraty et vieux comté sur mesclun  
comme une tartelette, crème de gorgonzola

*Un verre de vin*

~

Délice du nouvel an

**109€/ PERSONNE**

RÉSERVATION DE GROUPE POSSIBLE  
HEBERGEMENT 3\*\*\* SUR PLACE

**FORFAIT A 170€/PERSONNE  
TOUT INCLUS**

(SOIREE + NUIT EN CHAMBRE CONFORT + BRUNCH)

**JDA**  
Les Jardins de l'Anjou

Informations et réservations : 02.41.35.11.00 ou [reservation@jardinsdelanjou.fr](mailto:reservation@jardinsdelanjou.fr)  
LES JARDINS DE L'ANJOU - 9 CHEMIN DU VAUJOU, LA POMMERAYE 49620 MAUGES SUR LOIRE