

Formules « Saint Sylvestre » – Europa-Park 2025/2026

Célébrer la nouvelle année dans un château médiéval

Menu de la Saint Sylvestre 2025

Amuse-bouche

Variation de poissons nobles

Gelée au safran | Caviar | Aneth | Crème fraîche



Soupe de marrons et de céleri aux truffes

Céleri braisé | Truffe noire | Gressin de pommes de terre | Bresaola



Filet de sandre

Chou blanc | Sauce verte de Francfort | Beurre blanc



Sorbet de framboise à l'estragon

Champagne Laurent-Perrier



Filet de bœuf cuisson rosée

Foie gras de canard glacé | Jus au pinot | Tortellone de queue de bœuf | Mini carottes | Broccolini



Chocolat blanc - Pamplemousse - Safran

Dôme au safran avec cœur de panna cotta vanille | Chocolat blanc

Meringue au yaourt | Sorbet pamplemousse | Crumble au beurre

Menu végétarien de la Saint Sylvestre 2025

Amuse-bouche

Tartare de betterave rouge

Pomme | Oignon | Mayonnaise noisette



Soupe de marrons et de céleri

Salade céleri-amande sur tortilla de maïs



Compotée d'artichauts liguriens

Raviolis | Radicchio Tardivo | Fines herbes de Francfort



Sorbet de framboise à l'estragon

Champagne Laurent-Perrier



Gnocchis de pommes de terre végétariens

Truffe noire | Fond de champignons | Mousseline d'oignons provençaux | Racine de persil | Micro-mâche



Pourpier-Banane-Persil

Crumble salé | Brownie chocolat | Décoction banane-muscato

Sorbet banane au persil | Tuile au cacao