

16 | DOSSIER DE LA SEMAINE

Les restaurants proposent un réveillon haut de gamme

GASTRONOMIE Les chefs rivalisent d'ingéniosité pour mettre les papilles de leurs clients en émoi le soir du 31 décembre. Découvrez les menus qu'ils ont concocté pour cette occasion.

Les Brémailles

Tartelette de Saint-Jacques au gingembre accompagnée de petits légumes, granité de champagne aux agrumes, pavé de bœuf du Limousin à la sauce aux morilles... Voici quelques uns des plats inscrits par Damien Nassiri au menu de son réveillon dansant le 31 décembre. Le patron du restaurant qui se trouve à 15 minutes d'Orléans a même réussi le tour de force de proposer une formule à 99 euros tout compris (boissons incluses). Une vingtaine de places sont encore disponibles. La soirée commencera aux alentours de 20h30 avec un apéritif suivi du service des entrées. Pendant le repas, les clients pourront participer à des quizz. Le dessert, une assiette gourmande, sera servi avant minuit pour permettre à chacun de trinquer l'heure venue avec son verre de champagne. Ensuite, les danseurs auront l'occasion de montrer leur talent sur des rythmes variés (musiques des années 80, disco,...). Et ce, jusque tard dans la nuit.

Les Brémailles, au n°195 sur la Nationale 20 à La Ferté Saint-Aubin – Téléphone : 02 38 76 56 60 – Site internet : www.lesbremailles.fr



Le Lift à Orléans propose un menu à 84 euros pour le réveillon du jour de l'an.

Le Lift

Le restaurant gastronomique de la place de la Loire peaufine son menu pour le repas du Nouvel an. Philippe Bardau, le chef de cuisine, connaît tout de même l'essentiel des plats qui seront préparés : «*De la truffe fraîche, du caviar ossietre, du chevreuil, du chapon fermier du Gers, des coquilles Saint-Jacques et l'assiette du chocolatier vision Lift*». Le tout pour 84 euros, hors boisson. Dans le cadre design de l'établissement placé au-dessus du cinéma Pathé à Orléans, les clients pourront fêter le passage à l'an 2011 en toute quiétude. Une trentaine de places restent disponibles.

Infos pratiques : Le Lift, 20 Place de la Loire à Orléans – Téléphone : 02 38 53 63 48 – Site

internet : www.restaurant-le-lift.com

Le Pavillon Bleu

«*L'accent est mis sur la cuisine haut de gamme*». Voici comment Bertrand Bereaud, le propriétaire du Pavillon Bleu, décrit l'esprit du réveillon dansant proposé par son restaurant à Olivet. Au programme : langoustine en tempura avec sa vinaigrette de bigorneaux aux pistaches, cannelloni de tourteaux aux huîtres avec une mousseline iodée, brie de Meaux aux truffes... Ce repas, agrémenté d'une musique de fond lounge, s'ajoute à l'apéritif et à la soirée dansante qui constituent le menu à 95 euros (sans les vins). Après minuit, un DJ prendra place aux platines et mixera. Les derniers clients partiront vers 5h du matin.

Le personnel du restaurant reprendra quatre heures plus tard pour le repas de midi du 1^{er} janvier.

Le Pavillon Bleu, 351 rue de la reine Blanche à Olivet – Téléphone : 02 38 66 14 30 – Site internet : www.lepavillonbleu-restaurant.com – (une vingtaine de places sont encore disponibles pour le réveillon dansant)

Le Lièvre Gourmand

William Page ne change pas ses habitudes pour le réveillon de la Saint-Sylvestre. Le gérant et chef du restaurant Le Lièvre Gourmand prévoit de concocter un menu fixe avec des produits de fête. Il précise : «*je ferai en fonction de ceux qui sont disponibles. Il y aura sûrement du homard, des oursins, des huîtres... L'ensemble sera travaillé avec style*». Ce repas prolongé sera facturé à 60 euros, voire 90 euros si les clients prennent le forfait vin (une sélection du restaurant pour accompagner les plats). Le restaurant affiche déjà complet. Le Lièvre gourmand, 28 quai du Châtelet à Orléans – Téléphone : 02 38 53 66 14 – Site internet : www.lielievregourmand.com

L'Orée des Chênes

Le restaurant niché au cœur de la Sologne met les petits plats dans les grands pour le Nouvel an. Ses clients pourront déguster du foie gras de canard pressé aux Pralines «Mazet» avec de la brioche aux figues grillées et des lasagnes de homard aux feuilles d'estragon légèrement gratinées. L'apéritif et le café sont compris (menu à 85€ hors boisson). Des places sont encore réservables. Infos pratiques : L'Orée des Chênes, 921 route de Marcilly-en-Vilette à La Ferté Saint-Aubin – Téléphone : 02 38 64 84 00 – Site internet : www.loreedeschenes.fr