



**MENU DE LA
SAINT-SYLVESTRE**

APERITIF

1 coupe de champagne accompagnée de 3 Amuses bouches

ENTREE

Foie gras de canard, pointe de sel de Guérande, chutney de mangue, mini brioche

PLAT

Filet de bœuf aux Morilles avec pommes de terre grenaille et petits légumes

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Duo de Fromages et sa feuille maraichère

DESSERT DU NOUVEL AN

Gourmandise du Nouvel An

Accompagnée d'une coupe de champagne

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille de vin pour 2

Choix entre Bordeaux Le Puits Saint Martin 2021 (rouge)

ou Chardonnay Les Déesses Muettes Saint Guilhem le Désert 2021 (blanc)

et Eau plate et pétillante, café

Menu Végétarien

(à commander lors de la réservation)

APERITIF

1 coupe de champagne accompagnée de 3 Amuses bouches

ENTREE

Salade de Quinoas aux figues et légumes croquants

PLAT

Pavé de Tofu Rôti, Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, brochettes de légumes grillés

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Duo de Fromages et sa feuille maraichère

DESSERT DU NOUVEL AN

Gourmandise du Nouvel An

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille de vin pour 2

Choix entre Bordeaux Le Puits Saint Martin 2021 (rouge)

ou Chardonnay Les Déesses Muettes Saint Guilhem le Désert 2021 (blanc)

et Eau plate et pétillante, café

*menu non contractuel, il est susceptible d'être modifié

Menu Enfant

ENTREE

Saumon fumé, petit blinis et sa crème citronnée

PLAT

Suprême de volaille et son gratin dauphinois

DESSERT DU NOUVEL AN

Gourmandise du Nouvel An

BOISSONS INCLUSES

Soft à discrétion

*menu non contractuel, il est susceptible d'être modifié