



**MENU DE LA
SAINT-SYLVESTRE**

APERITIF

1 coupe de champagne accompagnée de 3 Amuses bouches et 3 allumettes feuilletées

ENTREE

Foie gras de canard à la fleur de sel, chutney de figues, fusette toastée

PLAT

Filet de bœuf sauce parfumée à la truffe , écrasé de pomme de terre et carottes fanes

ou plat poisson (uniquement sur commande lors de la réservation)

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Trio de Fromages fermier et sa feuille maraichère

DESSERT DU NOUVEL AN

Assiette gourmande composée

Craquant au chocolat - Délice poire caramel – Framboisier aux coulis de fruits rouge
accompagnée de sa coupe de champagne

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille de champagne Gratiot-Pillière pour 2

ou 1 bouteille de vin (Pouilly-Fumé ou St-Emilion) pour 2

et 1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2

Menu Végétarien

(à commander lors de la réservation)

APERITIF

1 coupe de champagne
accompagnée de 3 Amuses bouches et 3 allumettes feuilletées

ENTREE

Tartare de légumes marinés, gaspacho coco et curry, fleurs de bleuet

PLAT

Risotto aux légumes d'hiver et cèpes et brisures de châtaignes

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Trio de Fromages fermier et sa feuille maraichère

DESSERT DU NOUVEL AN

Douceur sucrée du 31 décembre accompagnée de sa coupe de champagne

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille de champagne Gratiot-Pillière pour 2

ou 1 bouteille de vin (Pouilly-Fumé ou St-Emilion) pour 2

et 1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2

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

2 softs au choix