



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 figes, fusette toastée

PLAT

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

ou Filet de bar, risotto parfumé à la truffe (uniquement sur commande)

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

Duo de Fromages fermier et sa feuille maraichère

DESSERT DU NOUVEL AN

Assiette gourmande

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

Duo 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 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

2 softs au choix

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



NEW YEAR EVE

MENU

APERITIF

1 glass of champagne accompanied by 3 Amuses bouches and 3 puffs pastries

STARTER

Foie gras with fleur de sel, fig chutney, toasted fusette

DISH

Fillet of beef with truffle flavoured sauce, mashed potato and baby carrots

or Sea bass fillet, truffle-flavoured risotto (**only on order**)

PLATE OF REFINED CHEESES

Duo of Cheeses and its vegetable leaf

NEW YEAR'S DESSERT

New Year's treat

accompanied by a glass of champagne

DRINKS

1 bottle of champagne Gratiot-Pillière for 2

or 1 bottle of wine (Pouilly-Fumé or St-Emilion) for 2

and 1 bottle of water (still or sparkling) for 2

Vegetarian Menu

(only on order when booking)

APERITIF

1 glass of champagne
accompanied by 3 Amuses bouches and 3 puffs pastries

STARTER

Tartar of marinated vegetables, coconut and curry gazpacho, cornflower flowers

DISH

Risotto with winter vegetables and porcini mushrooms and broken chestnuts

PLATE OF REFINED CHEESES

Duo of Cheeses and its vegetable leaf

NEW YEAR'S DESSERT

New Year's treat accompanied by 1 glass of champagne

DRINKS

1 bottle of champagne Gratiot-Pillière for 2
or 1 bottle of wine (Pouilly-Fumé or St-Emilion) for 2
and 1 bottle of water (still or sparkling) for 2

*non-contractual menu, subject to change

Kid Menu

STARTER

Smoked salmon carpaccio, citrus cream on blinis

DISH

Chicken supreme and potato gratin

NEW YEAR'S DESSERT

New Year's treat

DRINKS

2 softs

*non-contractual menu, subject to change