



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
ou Filet de bar avec pommes de terre grenaille et petits légumes (**uniquement sur commande**)

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 (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



NEW YEAR EVE

MENU

APERITIF

A glass of champagne accompanied by 3 Amuses bouches

STARTER

Duck foie gras, touch of Guérande salt, mango chutney, mini-brioche

DISH

Beef fillet with Morels with potatoes and small vegetables
or Sea bass fillet with potatoes and small vegetables (**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 wine for 2

Choice between Bordeaux Le Puits Saint Martin 2021 (red wine)
or Chardonnay Les Déesses Muettes Saint Guilhem le Désert 2021 (white wine)
and still and sparkling water, coffee

Vegetarian Menu

(to be ordered at the reservation)

APERITIF

A glass of champagne accompanied by 3 Amuses bouches

STARTER

Quinoa salad with figs and crunchy vegetables

DISH

Roast tofu steak, mashed potatoes with olive oil, grilled vegetables

PLATE OF REFINED CHEESES

Duo of Cheeses and its vegetable leaf

NEW YEAR'S DESSERT

New Year's treat

DRINKS

1 bottle of wine for 2

Choice between Bordeaux Le Puits Saint Martin 2021 (red wine)

or Chardonnay Les Déesses Muettes Saint Guilhem le Désert 2021 (white wine)

and still and sparkling water, coffee

*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

Soft at your discretion

*non-contractual menu, subject to change