



# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

## APERITIF

1 coupe de champagne accompagnée de 3 Amuses bouches

## 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 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

## **ENTREE**

Velouté de butternut  
aux éclats de châtaignes et croutons parfumés à l'huile fumée

## **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 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