



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 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 et 3 allumettes feuilletées

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