



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

1^{ER} SERVICE

APERITIF

1 coupe de crémant + 3 allumettes feuilletées

ENTREE

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

PLAT

Pavé de veau braisé, jus à la truffe, écrasé de pomme de terre, carotte fane
ou Filet de daurade, confit de légumes du marché, sauce vierge (uniquement sur commande)

DESSERT DU NOUVEL AN

Assiette gourmande

BOISSONS INCLUSES

1 bouteille de vin Bordeaux (rouge ou blanc) pour 2
et 1 bouteille d'eau minérale (plate ou gazeuse) pour 2



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

2^{ème} SERVICE

APERITIF

1 coupe de champagne accompagnée de 3 Amuses bouches

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)

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

DESSERT DU NOUVEL AN

Douceur sucrée du 31 décembre

* 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