

DINER DU RÉVEILLON DE NOËL

24 Décembre 2023

Blinis de pommes de terre,
Boutargue et saumon fumé par nos soins

UNE COUPE DE CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

..... ❁

Tranche de foie gras de Canard,
Gelée à l'hibiscus, confit d'oignon rouge,
Brioche maison

UN VERRE DE PINOT GRIS "CUVÉE ELISE", MATERNE
HAEGELIN 2019

..... ❁

Noix de Saint-Jacques juste snackées,
Macaronis gratinés, sauce corail

UN VERRE DE RIESLING J.L. FREUDENREICH 2021

..... ❁

Suprême de Chapon au vin jaune,
Mousseline de butternut, légumes d'antan

UN VERRE DE GIVRY 1ER CRU "LES CHAMPS CALOT" CHANZY 2020

..... ❁

Crottin de Chavignol bleuté,
Confiture de poivrons framboises, piment de Cayenne

UN VERRE DE CLOS FLORIDÈNE PESSAC LÉOGNAN 2018

..... ❁

La mini bûche coeur de mangue safranée et mousse caramel

UNE COUPE DE CRÉMANT ROSÉ CAVE DU VIEIL ARMAND

Accord mets et vins, eau et café à 69€ / personne

*Au tarif de
150€ / pers
hors boissons*

SUR RÉSERVATION, SELON DISPONIBILITÉS
ACOMPTE DE 50% LORS DE LA RÉSERVATION
ANNULATION SANS FRAIS JUSQU'AU 18.12.2023 INCLUS,
PASSÉ CE DÉLAIS L'ACCOMPTE SERA CONSERVÉ
POUR LES ENFANTS -> NOUS CONSULTER