



MENU DES REVEILLONS DE NOEL ET DU NOUVEL AN

Servi les samedi 24 et 31 décembre au soir sur
réservation

Prélude

Accompagné d'une coupe de soupe champenoise

Foie gras de canard mi-cuit marbré au Chorizo ibérique, compotée d'oignons et pain de seigle
Accompagné d'un verre de vin doux

Cassolette de noix de Saint-Jacques et Gambas au Noilly Prat
Accompagné d'un verre de vin blanc

Pavé de Chapon sauce au Porto et morilles, churros de pomme de terre et purée de patates douces
Accompagné d'un verre de vin rouge

Assiette du fromager

**Génoise poire chocolat en flocon et entremet mandarine sur croustillant au nougat de Montélimar,
coulis de fruits rouges**

Un café et une flute de Champagne

Menu à 85 € avec les vins

Verre de vin supplémentaire : 4 € / Coupe de Champagne supplémentaire : 6 €

Menu enfant à 25 €

Mini burger : saumon fumé fromage frais, foie gras figue, jambon cru parmesan, surimi ananas
Pavé de Chapon et churros de pomme de terre
Flocon poire chocolat
2 boissons

Réservation indispensable :

- avant le 19 décembre pour le réveillon de Noël
- avant le 26 décembre pour le réveillon du nouvel an