

MENU REVEILLON DU 31 DECEMBRE 2018

Profitez de nos petits salons « cosy », Partagez des ardoises spécialement créées pour cette soirée accompagnées de notre sélection de vins et champagnes



MENU : 82€/personne (vins compris)

Apéritif / Entrée

Gougères maison à la truffe
Pata Négra

Accompagnés d'une coupe de Champagne par personne : Moutard brut grande cuvée ou blanc de blanc Legras grand cru

Ardoise de la « Mer »

OU

Ardoise de la « Terre »

Langoustines
Huitres
Carpaccio de Saint Jacques à la vanille
Saumon sauvage d'ALASKA

Foie gras maison en croute de sel
Foie gras maison mi- cuit
Cailles désossées
Boudins aux truffes

Accompagnés d'un verre de Condrieu par personne (vin blanc de la vallée du Rhône)

Accompagnés d'un verre de Lalande de Pomerol par personne (vin rouge de Bordeaux)

Ardoise de fromages premium

Compté affiné 30 mois
Moliterno aux truffes
Crèmeux de Bourgogne

Ardoise Sucrée (assortiment de mignardises)

Mini choux à la crème « Meilleur Ouvrier de France »
Mini Fingers (mousse de chocolat noir, compotée d'orange)
Mini Fingers (mousse de citron vert, compotée d'ananas, gingembre)
Glaces MARTINE LAMBERT (Deauville) :

- Marrons glacés
- Martinique (vanille, rhum, orange, écorce d'oranges confites et paillette de chocolat)

Accompagnés d'un verre par personne de Maury (vin rouge liquoreux du Roussillon)