

Menu de Noël et du Jour de l'An

(60 € Avec Apéritif / 95 € tout inclus)



Coupe de Champagne "Phillipe Haumont" Mise en bouche

Entrée Froide

Noire Terrine de Foie Gras aux truffes, Compoté d'oignons et Amandes

Entrée Chaud

Filet de flétan de la Mer du Nord, crème de vieux Whisky, fleurons

Pause fraîcheur "Sorbet Mandarine et Liqueur Grand Marnier"

Tournedos de bœuf Français aux dés de moelle,
Beurre persillé, Poêlée de légumes d'Antan

Duo de Fromages affinés "Beaufort et Abondance"

Vacherin glacé aux fruits rouges, Chantilly au Comté

Vins au fil du Menu :

Vins Blanc : Côtes de Gascogne / Menetou Salat "Cuvée Fumé" Domaine Minchin

Vin Rouge : Saint-Estephe "Château Tour de Marbuzet"

Eaux, Café et Mignardise



Excellence Française