MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Célébrons 2027 ensemble

MISE EN BOUCHE

Tartare de Gambas, Huile de Kumquat, Citron Confit, Mousse de Bisque de Gambas
Mini-Saumon Gravelax, Crème Citronnée, Aneth Fraîche, Huile d'Herbe
Tartelette Escargot au Beurre Persillé, Purée de Panais

Cocktail Surprise avec ou sans alcool / 12cl- 11€

ENTRÉE

Terrine de Foie Gras du Sud-Ouest au Rhum et à la Vanille, Brioche
Toastée, Bille de Rhum Ambré, Jeunes Pousses

CHARMOND - *Sur La Roche 1er Cru 2023 - AOC Pouilly-Fuissé premier cru* / 12cl- 14€

MER

Noix de Saint-Jacques Snackée, Polenta Croustillante, Beurre d'Agrume,
Coulis d'Épinard au Gingembre, Huile de Truffe Blanche, Noix de Macadamia

MAISON POMMIER 2021 - *AOP Chablis premier cru Côte de Léchet* / 12cl- 19€

TERRE

Cœur de Ris de Veau Croustillant, Purée de Céleri, Pomme de Terre Fondante
au Thym, Sauce Champagne et Échalote, Huile de Truffe Noire

CH D'AGASSAC 2012 - *AOC Haut-Médoc* / 12cl - 15€

FROMAGE

Crémeux de Brillat-Savarin, Cranberries, Pignons de Pin Torréfiés

DESSERT

Surprise des Fêtes

CHRISTOPHE LABBÉ - *Champagne Brut Tradition* / 12cl - 10€

95€ / Pers. - Sur Place
Hors Boissons

59€ / Pers. - A Emporter
Entrée, Mer, Terre & Dessert

150€ / Pers. - Formule Prestige
inclus le dîner, 1 Apéritif & 4 verres de vin - 1 eau minérale plate ou pétillante & les boissons chaudes