



MENU SAINT-SYLVESTRE

Menu servi pour le dîner du 31 décembre

Menu à 125€

Tartelette aux Champignons

* * *

Mille-Feuille de Foie Gras de Canard, Magret Fumé

Bouquet de mâche à l'huile de noix, toast de pain de campagne

* * *

Médailillon de Langouste, Caviar

Macédoine de légumes, estragon, mayonnaise crustacée

* * *

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc en Coquille Lutée

Fondue de poireaux, sauce Champagne

* * *

Fraîcheur de Poire, Liqueur Jacoulot

Maison familiale et distillerie artisanale située en Bourgogne du Sud depuis 1891

* * *

Filet Mignon de Veau Façon « Wellington »

Duxelles de champignons, jus truffé

* * *

Sélection de Fromages Frais et Affinés « Mère Richard »

Demi Saint-Marcellin et Comté fruité

* * *

Vacherin Glacé aux Fruits Exotiques

* * *

Truffles en Chocolat, Pâtes de Fruits

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

[CLIQUEZ ICI
POUR RÉSERVER](#)

