

Lundi 31 Décembre 2018 à partir de 20h

✦ Réveillon de la St Sylvestre

✦ Dress Code : Paillettes !

✦ Mise en bouche ✦

Velouté de Châtaignes - Cake aux Epices & Combava

✦ Entrée ✦

Foie Gras de Canard mi-cuit - Brioches poêlées à la minute
& Chutney Main de Bouddha et Pomme

✦ Poisson ✦

Ceviche de Daurade & Citron Vert, accompagné de Perles de Yuzu

✦ Interlude ✦

Granité de Pomelos & Champagne

✦ Plat ✦

Filet de Canette Laqué kumquat et Kalamansi - Poivre de Timut

✦ Fromage ✦

Chèvre frais & Yuzu

✦ Dessert ✦

Tartelette aux Agrumes (Orange-Citron), Lemon curd - Palet Chocolat Blanc
Zestes de Citron vert - Opaline de Coquelicots de Nemours

Il est minuit : Champagne !!! de Jérôme Dehours Brut Réserve NM

Une sélection de vins est proposée en complément du menu. Si celle-ci vous séduit, il faut la valider avec votre panier (impératif).



Réveillon Autour des Agrumes

✦ Menu hors boisson à 95€/personne

✦ Boissons 50€/personne

✦ Mise en bouche ✦

Champagne
Henri Giraud Esprit Nature Brut NM (ab)

✦ Entrée ✦

Bourgogne Blanc
Ladoix 1er Cru la Corvée 2013
Domaine Michel Malard & Fils

✦ Poisson ✦

Loire Blanc
Domaine Vacheron (ab)
Sancerre Chambrates 2015

✦ Plat ✦

Rhône Rouge
Domaine Durieu
Chateauneuf du Pape Lucile Avril 2015

✦ Fromage ✦

Loire Blanc
Domaine Vacheron (ab)
Sancerre Chambrates 2015

✦ Dessert ✦

Languedoc
Muscat de Rivesaltes Age de Pierre
Domaine Fontanel

Sans alcool : Eau minérale 50 cl
et Café des Dâmes - Cafés Jeanne d'Arc
ou Infusion de Pontlevoy (41-ab) - Les Plantes du Domaine Saint Gilles

Conditions : nous n'acceptons pas les annulations. Pas de remboursement, pas de décalage de date. Ce menu est proposé et sera servi exclusivement le Lundi 31 Décembre 2018 au Dîner à partir de 20h (accueil jusqu'à 21h).