

MENU REVEILLON JOUR DE L'AN 2018/2019

Kir pétillant châtaignes avec 1 tourtou + 1 accra de morue
+ 1 moelleux saumon

o-o-o

Crème de potimarrons aux éclats de châtaignes

o-o-o

Marbré de foie gras nature mi- cuit, gelée de Porto, chutney d'oignons,
brioche.

Accompagné de vin blanc Tariquet Premières Grives

o-o-o

Gourmet de St Jacques et saumon, crème de coco et citronnelle

Accompagné de vin blanc sec Tariquet

o-o-o

Pause : citron vert/ Vodka

o-o-o

Pavé de bœuf confit, gratiné d'os à moelle, sauce vigneronne
Pomme de terre bouchon, topinambour et huile de truffes. Poêlée de
légumes.

*Accompagné d'un bordeau rouge St Emilion Grand Cru Château Eglise
d'Armens*

o-o-o

Marbré de Brie aux fruits secs

Mesclun de jeunes pousses

*Accompagné d'un bordeau rouge St Emilion Grand Cru Château Eglise
d'Armens*

o-o-o

Dôme chocolat au cœur fondant de mandarine

Accompagné d'une coupe de champagne

o-o-o

Café et amandine