

## *Menu saint sylvestre*

145.-

---

Célébrez la nouvelle année en harmonie gustative ...

### **APERITIF FESTIF MAISON**

Et ses Mises en bouche

### **LE FOIE GRAS**

Juste poêlé, figues confites au Porto

*Muscat de Rivesaltes 2007, Mas Crémat*

### **LA COQUILLE SAINTJACQUES**

En marinade d'Argan, Purée de Topinambours

*Givry 1er cru "Les Plantes" 2007, Domaine Danjean*

### **LE BAR SAUVAGE**

Jus tranché au Sésame grillé, Mousseline légère Truffée

*Chassagne-Montrachet 2007, Domaine Lequin-Colin*

### **LA VOLAILLE DE BRESSE**

Cuite lentement à la Crème de Foie Gras

*Chambolle-Musigny 2006, Domaine Mongeard-Mugneret*

### **LES FROMAGES BOURGUIGNONS**

La Région en Trilogie

*Vosne Romanée 1er cru "Les Petits Monts" 2006 Domaine Gerbet*

### **DUO DE CHOCOLAT**

Aux Cerises Amarena

*L'Envie 2006, Mas Crémat*

**Eaux minérales, café compris**

Sur Réservation Uniquement

Menu (hors vins) : 90.- par personne

Le présent menu est donné à titre indicatif et peut-être soumis  
à changements en fonction du retour de marché.