



celebration

Menu du dîner du 24 décembre

Foie gras mi cuit, Nonette de Noël & fraîcheur d'agrumes

*Champignons des Sous-bois, Crumble de fruits secs,
huile de truffe d'Alba*

Veau rôti, sauce au Champagne, Crêpe vonnassienne

Reblochon fermier pané, pétales d'endives

Buchette chocolat et vanille

*Coupe de Champagne, 4 verres de vin,
eaux minérales et boissons chaudes*

Tarif par personne : 119€

Hors boissons: 79€

Enfant de moins de 12 ans : 49€

Menu du dîner du 31 décembre

Pressé de volaille de Bresse en mosaïque de légumes

Saint Jacques rôties et gratinées, crème de panais

Tournedos Rossini, minute de légumes de saison

Brie Truffé

Crèmeux exotique, cœur coulant coco, granité au Champagne

*2 coupes de Champagne, 4 verres de vin,
eaux minérales et boissons chaudes*

Informations & Réservations:

reservation@avenieres.com

+33 4 50 44 02 23

Tarif par personne : 139€

Hors boissons: 89€

Enfant de moins de 12 ans : 59€