



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

149€ BOISSONS INCLUSES

Coupe de champagne Taittinger brut Réserve et son amuse-bouche
A toast of Taittinger brut Réserve champagne with an amuse-bouche

Foie gras poêlé aux pommes et pain d'épice
Foie gras with pan-fried apples and gingerbread

Gambas Royale, jus de tête, fenouil à l'orange
King prawns, gambas sauce, fennel with orange

Médailillon de veau sauce vin rouge, champignons et châtaignes
Veal medallion with red wine sauce, mushrooms and chestnuts

Demi Saint Marcellin coulant, salade et pain aux noisettes
Coulant of Saint Marcellin, salad and hazelnut bread

Before midnight, « comme un after eight »

LES VINS

Loire, Mennetou-Salon "Blanchais," Domaine Pellé - 2019
Bordeaux, Lalande de Pomerol, Château Belles Graves - 2016
Pommery, brut Apannage rosé