

Menu Saint Sylvestre

155€

*Apéritif au choix
Eau minérale*

Amuse-bouche

*Moelleux tomate confite
Saumon fumé par nos soins*

Entrée froide au choix

*Homard, figue, noisette et granit Smith
ou
Saint Jacques en carpaccio, truffe et yuzu*

Entrées chaudes au choix

*Tarte fine, foie gras, champignons et magret de canard fumé
ou
Huîtres gratinées, fondue de poireaux, sabayon champagne et gingembre*

Sorbet butternut du jardin, poire et son eau de vie de poire

Plat et accompagnement au choix

*Lotte rôtie à l'ail noir
ou
Filet de bœuf Sarthois « façon Rossini »
Accompagné d'un écrasé de pomme de terre et légumes confits*

Duo de fromages Sarthois

En duo froid et chaud, refrain et cromesquis de gouda

Assiette Saint Sylvestre

Coque chocolat mandarine, poire croquante caramel, fraîcheur ananas gingembre

Café gourmand

Apéritifs au choix

Cocktail maison	champagne, jus de fraise, limoncello, vodka
Mojito	rhum blanc, citron vert, menthe et Perrier
Américano maison	campari, martini rouge et gin
Apérol Spritz	Aperol, prosecco, eau gazeuse
Whisky:	Jack Daniel's, Aberlour, Nikka pure malt, Lagavulin
Chantaco	Jus d'orange, pamplemousse et citron, sirop de fraise
Champagne brut « Cuvée Séquoia »	
Champagne rosé « Cuvée Séquoia »	

Accord mets et vins

45€

Le forfait n'est pas obligatoire et notre carte des vins reste à votre disposition

Avec l'entrée froide

Crozes hermitage blanc « Aux bêtises », D. REYNAUD, 2016
Ou
Sancerre blanc « La chapelle des Augustins », H. Bourgeois, 2017

Avec l'entrée chaude

Château Rochemorin blanc, Pessac Léognan, 2014
Ou
Pinot noir, Domaine Meunier, 2017

Avec le plat

Givry blanc, 2016
Ou
Château bizarre, Serre de courant, 2016

Avec le fromage

Château Rochemorin rouge, Pessac Léognan, 2015

Avec le dessert

Coteaux de l'Aubance, Domaine bablut, 2013

*Dîner animé par la violoniste Laure Schappeler suivi
d'une soirée dansante avec DJ.*