

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

APÉRITIF & MISE EN BOUCHE

Coupe de Kir Blanc de Noir . Louis Bouillot
VARIATION D'AMUSES BOUCHES

REPAS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT PERLÉ À L'HUILE DE NOISETTE
ET SES COPEAUX DE FOIE GRAS

COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE
ROTIES DANS LEUR COQUILLE AU BEURRE DEMI-SEL D'ISIGNY
Côteau de Layon . Château de la Roulerie 2014

FILET DE BOEUF DE NOS PÂTURAGES NORMAND
DÉCLINAISON MARAICHÈRES ET SON JUS COURT
AUX MORILLES CRÉMEUSES
Pessac-Leognan . L'angelot de Seguin 2014

DESSERT

PLAISIR SUCRÉ DE LA SAINT-SYLVESTRE
Coupe de champagne

EXPRESSO

avec une bouteille d'eau minérale pour 2 : 85€ par personne
avec accord, mets, vins et café : 110€ par personne

SAINT SYLVESTRE
NEW YEAR'S EVE MENU

APÉRITIF & APPETISER

Glass of Kir Blanc de Noir . Louis Bouillot
A SELECTION APPETISERS

MEAL

CREAM OF BUTTERNUT SOUP ENHANCED WITH PEARLS OF WALNUT OIL
AND SHAVINGS OF FOIE GRAS

'COQUILLES SAINT-JACQUES' FROM THE 'BAIE DE SEINE'
ROASTED ON THEIR SHELL IN THE SALTED NORMANDY BUTTER OF ISIGNY
Côteau de Layon . Château de la Roulerie 2014

BEEF FILLET FROM THE PASTURES OF NORMANDY
WITH A SELECTION OF LOCAL VEGETABLES
AND A REDUCED CREAMY MORILLE MUSHROOM SAUCE
Pessac-Leognan . L'angelot de Seguin 2014

DESERT

A SWEET DELIGHT TO CELEBRATE 'SAINT-SYLVESTRE'
Coupe de champagne

EXPRESSO

with a bottle of mineral water for 2 people : 85€ per person
with accompanying wine and coffee : 110€ per person