

2023

Menu St Sylvestre

31 12 2022

100.00€

Apéritif

Tartelette au saumon gravlax, chantilly de chèvre frais au piment d'Espelette
Croque truffé, jambon et comté 18 mois
Croustillant de bœuf confit au foie gras

Mise en bouche

Œufs fermiers brouillés à la truffe noire

Menu

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à la mangue,
salpicon de crevettes sauvages aux fruits de la passion

Mousseline de bar et langoustines, épinards frais,
champignons des bois, bouillon légèrement fumé

Château filet de bœuf, jus infusé au café,
morille géante farcie, chou surprise

Entre-deux : « En Provence »

Sélection de fromages la Mère Richard – Supplément 9 €

Forêt Noire de la Saint-Sylvestre

Mignardises

LOLB

Accord mets / vins

30 €

1 coupe de Champagne Gosset Brut
1 verre de Côteaux du Lyonnais « Prestige » - Domaine Régis Descotes
1 verre de Pinot Noir Alsace - Domaine Muré

Au verre :

1 coupe de Champagne Gosset Brut = 14.50€
1 verre de Côteaux du Lyonnais « Prestige » - Domaine Régis Descotes = 6.00€
1 verre de Pinot Noir Alsace - Domaine Muré = 11.50€

Pour accompagner votre soirée

Le Family Jazz Band

