



MENU REVEILLON 2011 TOUT COMPRIS

coupe de champagne et mise en bouche

homard a la parisienne

*couronne de filet de sole et mousseline de saint pierre coulis d'écrevisse
polenta crémeuse potiron et cèpes au beaufort*

sorbet mandarine vodka

*tournedos façon Rossini a la saveur de morilles
gratin de topinambour et poêlées d'antan*

trilogie du fromager sur son mesclun de salade

Frivolité de la sainte sylvestre

café et son croustillant au chocolat

***vin** : bordeaux grave blanc et rouge château brondelle
coupe de crémant de Loire domaine des Ruault
eau pétillante*

70 € PAR PERSONNE

**REPAS SERVI A PARTIR DE 21 H AMBIANCE MUSICALE DOUCE ET
DISCRETE**

RESERVATION JUSQU' AU LUNDI 26 DECEMBRE MAXI

