



100€ hors boissons
(excepté le cocktail et coupe de champagne)
140€ avec les verres de vin

Menu Réveillon et jour de l'An

Cocktail du réveillon et ses canapés

Foie gras exotique, croquant aux graines, méli-mélo de jeunes pousses.

(Cadillac)

Saint Pierre poché à la crème parfumée à la verveine, riz noir, légumes croquants.

(Bourgogne Couvent des Jacobins)

Ris de veau ou filet de bœuf, petits légumes vapeur, jus truffé.

(Saint Joseph)

Brie de Meaux à la truffe, bouquet de salade.

(Pessac Léognan château la Louvière)

Dôme de chocolat, cœur de crème brûlée parfumée à la fève tonka.

Coupe de Champagne

(Louis Roederer)

Café, infusion, thé accompagné de mignardises.