

# Menu du 31 Decembre

95€ / personne (hors boissons)  
Accord mets et vins 35€ / personne

## Apéritif

Coupe de champagne et sa mise en bouche  
(Velouté de butternut, sucette de foie gras cacao)

|

## Entrées

St Jacques fumées au bois de hêtre, émulsion au lait fermenté de Normandie  
A.O.P Sauvignon trinquâme domaine "La grange tiphaine"

|

## Plats

Mignon de veau farci aux écrevisses et son jus corsé saveur terre et mer  
A.O.P Santenay Clos du Malte Louis Jadot

|

## Fromage

Cromesquis neufchâtel, croquant sarrasin et son coulis de cresson  
A.O.P Lalande de pomerol "Château de Roquebrune"

|

## Desserts

Sphère chocolat, crémeux pina colada, tartare de mangue et son coulis  
Malibu citron vert  
Coupe de Champagne A.O.C Drappier

|

## Café et mignardises

# Suggestion de vins

## Vins blancs

Bouteille Verre 12cl

A.O.P Sauvignon trinqu'âme domaine "La grange tiphaine" 28.00€ 7.00€

## Vins rouges

Bouteille Verre 12cl

A.O.P Santenay Clos du Malte Louis Jadot 62.00€ 15.00€

A.O.P Lalande de pomerol "Château de Roquebrune" 33.00€ 6.50€

## Champagne

Bouteille Coupe 10cl

A.O.C Drappier 85.00€ 14.00€