

Menu réveillon Saint sylvestre 2018

Apéritif au caviar de France

Charles Heidsieck cuvée prestige

Foie gras de canard au vin, pousse de sucrine

Côtes de Gascogne, domaine Guillaman

Homard breton saisi a la plancha crumble de viennoise

Chardonnay moulin de Gassac 2017

Turbot de ligne cuit en délicatesse cebette grillée aux truffes

Chardonnay moulin de Gassac 2017

Osmose entre le canard et le chapon contisé aux morilles

Melba de légumes glacé au comté

Le vin est une fête cotes de marmandais Elian Da Ros 2016

*Café en gelée de citronnelle crème légère de mascarpone coquant
au chocolat*

Champagne Gimonet 1^{er} cru brut blanc de blanc

Pavlova a la noix de coco fruits exotiques

Légère infusion a la pina colada

menu avec les champagnes 110€ formule avec le vin 180€