



## Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre 2018

**62 € par personne (hors-boissons)**

1 coupe de champagne offerte à l'apéritif

### APÉRITIF

\*

Amuse-bouches et leur Coupe « Ambrée »

Champagne Haton Blancs de blancs accompagné de notes subtiles de mandarine et orange amère

### ENTRÉE

\*

Escargots à la bourguignonne en panier feuilleté

### POISSON

\*

Noix de St Jacques et leur crème légère parfumée à l'anis

### VIANDE

\*

Pintade de la ferme, en habit croustillant, aux amandes et au safran,  
accompagnée de sa purée aérienne aux châtaignes

### DESSERT

\*

Charlotte à la poire cuite dans son sirop cannelle-poivre de Vanuatu au whisky, crème  
légère mascarpone au café, sauce chocolat

\*

### Petites douceurs

Prix nets en euros, taxes et service compris