

Réveillon de la Saint-Sylvestre
Elaboré par le Chef de Cuisine Kévin Gourret et sa Brigade



*Que ces fêtes soient un moment de doux bonheur
Des fêtes en famille où le plaisir d'être ensemble vous éclaire de sa lueur
Que ce réveillon festif soit une soirée pleine de surprises et de douceur
Une fête simple où l'amitié, l'amour et la fraternité habitent vos cœurs.*

Meilleurs Vœux

Bouchées apéritives et Coupe de Champagne



*La Langoustine Royale à l'unilatérale,
Condiments de Mandarine aux algues de nos plages...
Anjou « Flor de Pierre » Domaine Renouard 2018*



*L'Ormeaux de l'Île de Sein, Beurre de seiche moussoux
Entre Terre et Mer...*

Mercurey 2018 Vieilles Vignes Domaine Tremeaux



*Le Bar de ligne de nos côtes nacré à cœur,
Butternut grillé et Potimarron onctueux, Caviar
Mercurey 2018 Vieilles Vignes Domaine Tremeaux*



*La Caille braisée aux senteurs de Romarin
L'Oeuf en Croustillant de pomme de terre truffée,
Topinambour et Jus corsé*

Hautes Cotes de Nuits 2017 Domaine Des Chambris



*Le Brillat-Savarin ... Un jour de fête
Hautes Cotes de Nuits 2017 Domaine Des Chambris*



L'instant des Papilles Gourmandes



*La Boule « O Saveurs Tout Chocolat »
Champagne rosé Besserat de Bellefont Cuvée des Moines*



Les Exquises Mignardises