



Saint-Sylvestre

*Dimanche 31 décembre
Heure d'arrivée au restaurant 20h15*

*Menu avec apéritif et coupe de crémant de Loire 77€
Menu avec apéritif, coupe de crémant de Loire et accord Mets/Vins sur l'ensemble des plats 95€*



Cocktail maison avec ou sans alcool

Mise en bouche

Panna Cotta butternut, mousseline brocoli wasabi, germes de poireaux et blinis foie gras
chutney oignons

Entrée

Saumon gravlax betterave, aneth, yuzu, gel poivron, espuma faisselle aneth, pickles de
légumes, pousses de petits pois

*Accord vin 12cl de AOC Fiefs Vendéens Vix - Sec et fruité - Tête de Crabe – Mercier : chardonnay, chenin,
sauvignon - 6€00*

Poisson

Filet de lieu jaune, beurre à l'orange, crumble olives pistaches, fondue de patate douce et
légumes du moment

*Accord vin 12cl de Côtes du Rhône Blanc - La petite robe blanche - Domaine Fontavin - cépage : 50% grenache
blanc, 15% marsanne, 15% roussanne, 20% viognier - 6€20*

Viande

Suprême de chapon en ballotine, sauce morilles, mousseline de carottes au piment
d'Espelette, et légumes du moment

Accord vin 12cl de Pic Saint Loup H.V.E - Domaine Villeneuve - cépage : syrah, grenache, carignan - 7€10

Interlude

Sorbet poire et cognac aux amandes

Fromages

Croustillant de brie à la menthe, chèvre du "Petit Breuil" et jeunes pousses de salade

Accord vin 12cl de Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Mabileau - cépage : 100% cabernet franc - 5€50

Dessert

Crèmeux fève de tonka, biscuit noisette, tuile chocolat "fleurs de Cao" 70%, mousse praliné,
boule de glace noisette

Coupe de crémant