



diner st Sylvestre  
2022/2023

Apéritif cocktail  
«New Year» et mise en bouche

-----  
Foie gras de canard, fine tartine de pain noir  
Végétal à la confiture de figues

Côtes de Bergerac « Moulin de Peytirat » 2017

-----  
Boudin blanc de volaille de la Faubonnière,  
élaboré par nos soins à la truffe noire fraîche  
Viognier, coteau de l'Ardèche by CHAPOUTIER 2019

-----  
Pain perdu au homard, bisque safranée  
et chips de patate douce de Mme Rousseau


-----  
Filet de bœuf Charolais en croûte,  
Dauphinois de pommes de terre  
d'Emilie Chigot, sauce périgourdine  
Château PEYTIRAT 2018

-----  
Brie de Meaux aux truffes noires fraîches  
Cuvée « inédite » -la Cendrillon- 2016

-----  
Déclinaison autour de la clémentine de Corse  
Champagne AYALA Blanc de Blanc 2014

-----  
Café, infusion, mignardises  
services et taxes comprises

Menu unique servi le 31 décembre 2022  
au diner à 115.00 /pers. hors boissons  
accord mets et vins (5 verres de 6cl) :  
30.00€/pers



déjeuner du  
nouvel l'an 2023

mise en bouche

Foie gras de canard,  
fine tartine de pain noir  
Végétal à la confiture de figues

Boudin blanc de volaille de la Faubonnière,  
élaboré par nos soins à la truffe noire  
fraiche

Filet de bœuf Charolais en croûte,  
Dauphinois de pommes de terre  
d'Emilie Chigot, sauce périgourdine

Brie de Meaux aux truffes noires fraiches

Déclinaison autour de la clémentine de  
Corse

Café, infusion, mignardises

services et taxes comprises

Menu unique servi le 1er janvier 2023  
au déjeuner à 90.00 €/pers. menu complet  
ou 70.00€/pers menu moins 1 plat