



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