

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

31 DECEMBRE 2024

APÉRITIF

Coupe de Blanc de blanc millésimé EPC & Amuses – bouches
Velouté de panais et céleri
Choux à la crème de tourteau

ENTRÉES

Carpaccio de St Jacques, vinaigrette à la passion, citron caviar
Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges au gingembre

PLAT

Filet de bœuf Rossini, pommes de terre grenaille et champignons

FROMAGE

Camembert de la Vallée d'Auge « La petite Normande », marmelade de pomme et noix

DESSERT

Entremet mousse intense chocolat noir, compotée de framboise sur nid croustillant aux fruits secs

CAFÉ OU THÉ

Financier à la pistache
Tartelette mandarine pamplemousse

BOISSONS

Champagne EPC
AOP Crozes Hermitage - «Petite Ruche», M.Chapoutier - Vin rouge
« Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - Vin blanc
Au choix, 1 bouteille pour 2 personnes
ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes