

Menu en 5 plats  
**31 Décembre 2023**  
21h00

### **Apéritif**

Coupe de Champagne Moët & Chandon (12,5cl) ou Crodino « Virgin Spritz »  
Amuse-bouches

### **Entrées**

Caviar Oscière d'Aquitaine et ses condiments (Pour 2 personnes, 30gr)  
Demi-queue de homard européen, fraîcheur de légumes

### **Plat**

Châteaubriand fine purée de pomme de terre truffée,  
salade d'herbes fraîche, jus réduit

### **Fromage**

Comté 24 mois d'affinage, gelée de coing

### **Dessert**

Le Royale mandarine chocolat de notre Chef Pâtissier

Café ou thé  
Mignardise

### **Boissons**

Champagne Moët & Chandon  
Chablis - « la Sereine », La Chablisienne  
AOP Crozes Hermitages - « Petite Ruche », M. Chapoutier  
(Au choix, 1/2 bouteille par personne)  
Ou 2 softs (25/33 cl) par personne

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

(Toute autre demande sera en supplément)  
Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur,  
sauf commande spéciale sous 72h

Nous prions notre aimable clientèle de nous prévenir dès la réservation si possible d'un  
potentiel régime spécifique

