



MENU

Jour de l'an 2027 • 99,00€

Apéritif, vin et café compris

KIR ROYAL À LA MÛRE

Amuse-bouches

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, SAUCE AU CHAMPAGNE

Purée de panais, pomme Granny Smith, lardons fumés et noisettes grillées

LE Tournedos de Filet de Bœuf, Crème de Girolles et Foie Gras

Gratin dauphinois au Comté et crème d'Isigny, légumes de saison

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix

LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA VANILLE, POIRE CONFÉRENCE

*Caramel beurre salé et sorbet à la poire**

En partenariat avec Dorée Cacao

CAFÉ

Mignardises

LES VINS

Reuilly blanc AOC • Jean-François Roy
ou Reuilly rouge AOC • Pascal Desroches
Une bouteille pour deux personnes, incluse dans le menu

VINS PRESTIGE +10,00€ par personne

Montagny 1er Cru AOC Les Vignes du Soleil • Domaine Millebuis
ou Saint-Estèphe AOC • Château Rocher Coutelin

CHAMPAGNE +25,00€ par personne

Henri Blin brut • Cuvée Maîtres Restaurateurs

Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.
Bœuf originaire du Royaume-Uni, foie gras originaire de France.

* Toutes nos glaces et sorbets artisanaux sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : CB, AMEX, ESPÈCES, ANCV, TITRES-RESTAURANT