

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2016

136,00 € TTC/PERSONNE

En amuse bouche, profiterole d'escargot de Longsols,  
Canapé nordique au saumon fumé.

Coupe de champagne de l'Aube



Pour se mettre en appétit, cappuccino de homard à la crème de topinambour, mouillette à la tapenade.



Médailillon de foie gras truffé, pain d'épices, poire « Géisier » pochée au cidre d'Othe,  
Confit de Ratafia « rubis, tonka ».

Accompagné de son verre de Côtes de Gascogne UBY



Brochette de noix de saint jacques et butternut, piquée à la vanille, jus de coquillages et  
huitre en sabayon, samossas de légumes d'hiver.

Accompagnée de son verre de Hautes Côtes de Nuit blanc

Domaine Rion « les millottes »



En détente, Magra Bendi et sorbet aux fruits de la passion.



Pavé de filet mignon de veau, cèpes en sauce, darphin de céleri et purée aux châtaignes,  
gaufrette aux légumes.

Accompagné de son verre de Puisseguin Saint-Emilion Château Guibea



Torsade feuilletée à la chaourcine de Cussangy, Champ-sur-Barse affiné,  
Tête de moine et chutney de figes.

Accompagnée de son verre de vin Puisseguin Saint-Emilion Château Guibea



Dessert du nouvel an de notre pâtissier Mr Puskarz à Courteranges

Accompagné de sa coupe de champagne de l'Aube



Café et mignardises, truffe « Kahlúa » et meringue « Matcha ».