



Menu du jour de l'An 2014

Prix :69,00€

Cocktail du 109

Toasts et canapés

Terrine de foie gras mi-cuit,
Compotée de figues confites
Et Bouquet de mesclun au balsamique

Volaille fermière « Label rouge »

Pochée aux écrevisses,
Bisque crémeuse et
Ecrasé de pomme de terre à l'huile vierge

Demi St Marcellin

affiné par la Mère Richard
Ou

Faisselle fermière

Nature ou coulis

Buche Surprise du nouvel an
et sa Coupe de champagne

Café

Boissons comprises :

1/2 bouteille de vin pour 2 personnes (rouge, rosé, ou blanc au choix),

1/2 bouteille Evian ou Badoit