Les Apéritifs

Kir Royal *(crème de cassis, champagne)* • 13,00 €

Coupe de Champagne Vranken « Demoiselle » Brut **10 cl** • 12,00 €

LES COCKTAILS

Fée verte *(Chartreuse verte, sirop de pomme verte, schweppes tonic)* • 12,00 €

Monkey *(Gin 47, jus cranberry, sirop de fraise, tonic)* • 12,00 €

Méxiko *(Mezcal, pamplemousse, sirop d'agave)* • 11,00 €

LES SANS ALCOOL

Détox *(Jus de pamplemousse,ginger beer, jus de citron vert)* • 7,00 €

Vitaminé *(Jus d'ananas, cranberry, citron vert, eau pétillante, sirop de fruits rouges)* • 7,00 €

Nona Sprits & tonic *(Sprits 0 % alcool & tonic)* • 8,00 €

Réveillon 31 Décembre 2026

85€ par/pers

AMUSE BOUCHE

Royale de choux-fleurs & saumon fumé maison

ENTRÉE

Pâté croûte au canard, foie gras &, champignons Shiitaké

POISSON

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de pommes de terre aux saveurs de truffe, jus de viande perlé

VIANDE

Suprême de pigeon rôti, la cuisse confite, risotto verde au parmesan frais, jus corsé au thym frais

Option fromage (+8,00€)

Sélection de fromages affinés par le Père Marcellin

DESSERT

La séquence tout chocolat (fondant chocolat, mousse au chocolat, truffe cacao & glace chocolat)

o

La tarte au citron meringuée revisitée par Table & Partage

Accord Mets & Vins

+ 49€ p/pers

(3 verres de vin de 10 cl & 1 coupe de champagne 10cl ou Mas Amiel 5 cl)

Bourgogne (blanc)

Montagny 1er Cru « Buissonnier » Vignerons de Buxy 2022

Côtes - du- Rhône (blanc)

Saint Joseph « Closier-Vignerons » Domaine François Grenier 2024

Bourgogne (rouge)

Givry 1er Cru « Clos Marole » - Domaine Deliance 2024

—

« MA » Mas Amiel 40 ans

ou

Champagne Vranken « Demoiselle » Tête de Cuvée

