

# La Saint Sylvestre à la Chaumière

Nous suggérons aussi un  
Accord mets et vins  
De 5 verres de 6 cl à  
35 € par personne

Dîner prolongé à partir de 21h

Pensez à réserver au 02 48 58 04 01

Menu à 90 €  
par personne  
Hors boissons

## Le prélude

Maki de foie gras à la poire tapée, pain d'épices

Loupiac Château Pontac 2015

## Le hors d'œuvres

Tartare de Saint Jacques, vinaigrette vanillée, brunoise acidulée « pomme-mangue »

Saint Joseph « le Lombard » 2017 Domaine Yves Cuilleron

## Le plat de la mer

Bar sauvage rôti, champignons, jambon ibérique, crémeux d'oignons doux

Givry blanc 1er cru « les Galaffres » 2016 Domaine Chofflet Valdenaire

## L'entracte

Citron givré au basilic, limoncello

## Le plat du terroir

Noix de ris de veau panée aux noisettes, velours de butternut, vierge de courge

Margaux 2014 La Sirène de Giscours, 2<sup>nd</sup> vin du château Giscours

## Le fromage

Comté 12 mois d'affinage, saucisson aux fruits secs

Chassagne-Montrachet « les Benoitites » 2016 Domaine J. F Bachelet

## Le dessert

Le passage tout en douceur vers 2019

Offerte pour la Bonne Année

Coupe de Champagne Haton 1<sup>er</sup> cru

