

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, 2nd 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^{er} cru

