

Menu du Nouvel An

2025

31 MIDI ET SOIR

1ER MIDI

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

85
EUROS

Saumon Gravlax fait Maison

Ananas confit

Kalamansi / Sichuan rouge

OU

Foie gras de Canard poêlé

IGP SUD OUEST

Poire pochée

Cacao épicé / Porto Vintage

Boeuf maturé par nos soins

Gourmandise de pommes de terre aux morilles

Légumes d'hiver / Sauce Grand Veneur

OU

Lotte de nos côtes

Risotto aux pleurotes

Condiment pain d'épices / Crème de homard

Sélection de Fromage

Chèvre affiné / Pain fruits & noix / Confit d'échalotes

L'Horloge de la Nouvelle Année

Biscuit croquant / Chocolat noir / Fruits exotiques

PÂTISSERIE CATHELAIN

Menu unique où Viandes d'exception - Prix TTC - Aucun changement possible

Accord Mets & Vins

Menu du Nouvel An

59
EUROS

APÉRITIF

Champagne brut
Jaillant

ENTREE

Sauternes
Cuvée Jeanne

ou

Riesling Grand cru
Domaine JB Adam

PLAT

Chablis
Domaine Vrignaud

ou

Saint Emilion Grand cru
Château Saint Martial

FROMAGE

Pouilly fumé
Domaine de La Renardière

DESSERT

Champagne brut rosé
Jaillant

Les Viandes d'exception

A la carte

Côte à l'os française FR 69.-

Côte à l'os Angus UK 89.-

Côte à l'os Blonde de Galice ESP 115.-

Côte à l'os à partager pour deux personnes - environ entre 1kg et 1,3kg
Servi avec frites fraîches et salade agrémentée

Noix d'entrecôte Angus ARG 34.-

Bavette Wagyu AUS 44.-

Faux filet Wagyu JAP 99.-

Servi avec frites fraîches et légumes anciens

ENTRÉE DU MENU : 22.-

FROMAGE OU DESSERT : 12.-