

*Menu de la Saint Sylvestre 95 Euros*  
*avec animation*

*Cocktail au Champagne 2010 et ses amuses bouche*

-----

*Homard tiède, risotto de cèpes et Foie gras, mousse légère au corail*

-----

*Filet de Sandre, sauce subtile au safran et légumes croquants*

-----

*Granité champagne et framboise*

-----

*Noisette de chevreuil à la pistache, sauce grand veneur*

-----

*Plateau de fromages et son mesclun de salades*

-----

*Soufflé glacé au sauternes, granité à la framboise et fruits caramélisés au banyuls*  
*Servi avec sa coupe de Champagne*

-----

*Café et diverses mignardises*

-----

*Premières côtes de blaye blanc et Graves rouge 2005 compris*