Menu de la St Sylvestre

155€/pers Boissons comprises

Apéritif de bienvenue et ses amuse-bouches

Soupe de Champagne ou Cocktail sans alcool

Entrée

Pressé de foie gras et ris de veau , brioche toastée.

Entrée chaude

Blanc de St Pierre rôti, fondue de poireaux aux morilles et beurre blanc au caviar d'Aquitaine

Granité de griotte au champagne

Plat chaud

Ballotine de suprême de chapon de Bresse en demi deuil, croustillant de courges et châtaignes aux champignons, velouté truffé

Assiete de fromages affinés par nos soins

Dessert de l'an neuf

Macaronade de fruits frais
(Macarons de l'artisant chocolatier Benoit Cerveaux à Gisors)

Boissons à discrétion

Pouilly-Loché et Lalande-de-Pomerol
Eaux, Cafés



Sur réservation au 01-34-67-67-27
Places limitées

La Relle Auberge