

HAPPY NEW YEAR



MENU

Saint Sylvestre

MENU HORS BOISSONS - 95€
MENU AVEC ACCORD METS ET VINS - 125€

Entrées

Panier primeur de St Jacques, crème de langoustine au Champagne

Gourmandise, Domaine Montine

Terrine de Foie gras de canard, virgule Valrhona,
cracker croustillant aux graines et chutney d'abricots aux mendiants

Prélude d'hiver, Côte de Gascogne

Plats

Filet de Sandre au Riesling, risotto de riz Vérone,
jeunes carottes rôtis au miel de fleurs

Pouilly-Fumé Les Origines, Domaine Figeat

Rôti de magret de canard, sauce aigre douce à la mangue,
mousseline de patates douces, betterave rouge et butternut

Terrazas de Los Andes, Malbec

Dessert

Mont Blanc à la poire

Coupe de Veuve Clicquot Rosé

Empreinte bancaire demandée (pas de débit)
Le choix du menu doit être déterminée à la réservation
03 26 40 33 06 - 78-80 Place Drouet d'Erlon, 5100 Reims

HAPPY NEW YEAR



MENU

Saint Sylvestre

MENU HORS BOISSONS - 95€
MENU AVEC ACCORD METS ET VINS - 125€

Entrées

Panier primeur de St Jacques, crème de langoustine au Champagne

Gourmandise, Domaine Montine

Terrine de Foie gras de canard, virgule Valrhona,
cracker croustillant aux graines et chutney d'abricots aux mendiants

Prélude d'hiver, Côte de Gascogne

Plats

Filet de Sandre au Riesling, risotto de riz Vérone,
jeunes carottes rôtis au miel de fleurs

Pouilly-Fumé Les Origines, Domaine Figeat

Rôti de magret de canard, sauce aigre douce à la mangue,
mousseline de patates douces, betterave rouge et butternut

Terrazas de Los Andes, Malbec

Dessert

Mont Blanc à la poire

Coupe de Veuve Clicquot Rosé

Empreinte bancaire demandée (pas de débit)

Le choix du menu doit être déterminée à la réservation
03 26 40 33 06 - 78-80 Place Drouet d'Erlon, 5100 Reims