

MENU

31 décembre 2017

Le clos des pierres rouges

1 zeste de réussite
1 soupçon d'imprévu
1 pointe d'humour
le tout arrosé de bonheur et
d'amour
et 2017 aura une saveur
inoubliable

Dégustation : Foie gras nature

Foie gras chocolat Weiss

Nougat de foie gras

Vin blanc passerillé (Domaine Morin Langaran)

Clin d'œil (Chardonnay vendanges tardives)

Carpaccio Vanillé de dorade royale et champignons

Viognier blanc Domaine Grangeon

Crème de morille façon cappuccino.

Bourgogne blanc

Trou vellave...avec modération !!!

Pavé d'autruche de Haute-Loire aux Girolles

Saint Emilion Grand cru 2012

Plateau de fromages d'auvergne.

Trio de desserts aux saveurs acidulées.

Vin blanc passerillé (Domaine Morin Langaran)

Clin d'œil (Chardonnay vendanges tardives)

Champagne blanc et rosé