

Menu de la Saint Sylvestre 2016

Mises en bouche:

*Vérines betterave et ricotta,
Escargots à la fourme de Montbrison
Huitres*

oOo

Carpaccio de daurade vanillé

oOo

*Velouté de potiron au bacon et Espuma de
sirop d'érable*

oOo

Trou vellave...

oOo

*Filet de Bœuf d'Aubrac en croute et
champignons accompagnés d'un écrasé de
Butternut aux épices douces et tomates
cerise confites au miel de montagne*

oOo

*Plateau de fromages de pays et confiture
de figues*

oOo

*Trio de desserts gourmands:
Sablé tartare de fraises, litchis et menthe,
Pannacotta orange/passion
Sorbet du soleil*

oOo

Vins

Boudes Chardonnay bois 2013

Domaine Annie Sauvat

1^{ère} côtes de Blaye Château Haut Belloc 2005

Domaine du Grangeon viognier passerillé

Champagne (blanc et/ou Rosé)

Ambiance selon votre envie.