

MENU

31 décembre 2018

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 2019 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 IGP Domaine les terriers 2017

Crème de morille façon cappuccino.

Viognier IGP Domaine les terriers 2017

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