

# 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<sup>ère</sup> côtes de Blaye Château Haut Belloc 2005*

*Domaine du Grangeon viognier passerillé*

*Champagne (blanc et/ou Rosé)*

*Ambiance selon votre envie.*