Réveillon 2010

Coupe de Champagne Cuvée Traditionnelle Charles Mignon Premier Cru
Amuse-bouches

* * *

Méli-mélo de foie gras au vieux Porto et confiture de figues
Toasts briochés

* * *

Navarin de filet de rouget barbet aux petits légumes d'hiver
et sabayon au champagne

* * *

Gratin de homard Thermidor Grande Tradition

* * *

Filet de chevreuil et râble de lièvre préparation gibier

* * *

Opéra tout chocolat

* * *

Café et mignardises

* * *

A minuit on vous offre un verre de champagne

** Live Piano **

Réservation souhaitable

160 euro par personne avec apéritif et vins assortis

Service traiteur le 24 décembre et le 31 décembre