

La St Sylvestre au jarrousset

Diner du Lundi 31 décembre et déjeuner du Mardi 1er janvier 2018

Les savoureux pour l'apéritif

Champagne extrat brut Rémy Massin

Consommé de chevreuil ,raviole cardon/möelle/mélanosporum

Un bouillon d'iode , coquillages , ormeaux, homard breton

L'œuf bio d'ici et l'oursin

Le Pigeon de Pornic cuit en croûte, céleri , châtaigne....

Les fromages d'Auvergne et d' ailleurs

Fraicheur autour des agrumes corses

Mignardises

Menu à 65 euros par personnes

Menu boissons comprises 85 euros

Vin blanc : Saint Bris Clotilde Davenne 2013 pour les 2 premiers services , suivi de Viognier
l'île Domaine de Castelnau 2016

Vin rouge : l'Envie vin nature Château Haut-Monplaisir Cahors 2016

Nombres de places limitées merci de réserver 04 71 20 10 69