



LA SAINT-SYLVESTRE

Prix en € TTC - Service Compris



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Dîner du mercredi 31 décembre 2025

Déjeuner du jeudi 1^{er} janvier 2026

Les savoureux pour l'apéritif

La terrine de foie gras de canard,
veinée de truffes noires melanoporum

Le chapon de méditerranée confit poché,
pommes de terre safranées

La perche cuite meunière,
crosnes, salsifis & artichauts...

Le chevreuil d'ici,
mousseline de céleri, jus truffé

Le Brillat-Savarin truffé par nos soins

Déclinaison autour des agrumes

Mignardises

CHAMPAGNE BRUT : Louise Brison

VIN BLANC : Mas Julien

1998 - AOP Terrasse du Larzac

VIN BLANC : Thibault Boudignon

2020 - AOC Anjou

VIN BLANC *Magnum* : 1^{er} CRU, 254^{ème} millésime Maison Pic
2009 - AOP Chablis

VIN ROUGE *Magnum* : Terrasse du Larzac - Montcalmels - 2020

VIN ROUGE *Magnum* : Domaine d'Auplilac - Cuvée Les Cocaillères
2009 - AOP Languedoc-Montpeyroux

Menu 109,00 €

Menu accord mets & vins 159,00 €

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