

## Carte Rendez-vous de fête



### Apéritif

Crémant et sa mise en bouche

### Café

Eau minérale (50cl)

2 verres de vin (15cl)

Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis

Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Œuf de poule bio cuit parfait, hareng fumé,  
risotto de pommes de terre au persil, émulsion parmentière

ou

Mousse de pigeon et foie gras de canard,  
mi-figue mi-raisin, brioche feuilletée aux épices

ou

Tartare de St-jacques et dorade, huître Tabouriech,  
gel de potiron et courges acidulées

œ

Sandre à la matelote,  
cèpes, lard rôti et pomme vapeur

ou

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois « Michel Rostang »

ou

Poule fermière cuite au pot, riz basmati, sauce suprême

œ

Crèmeux chocolat Guanaja et sarrasin, gavotte croustillante,  
crème glacée au whisky

ou

Pomme-shiso, sablé breton et noisettes