

## Carte Rendez-vous de fête



Aperitif  
Crémant et sa mise en bouche  
Sparkling white wine and appetizer

Coffee  
Mineral water (50cl)  
2 glasses of wine (15cl)  
Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis  
ou Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Langoustines rôties et gâteau de foie blond,  
sauce Newburgh, fleurons  
Roasted langoustines and chicken-liver pie. Newburgh  
sauce, puff pastry

or

Mousse de pigeon et foie gras de canard,  
compotée d'oignons rouges, noisettes torréfiées  
Pigeon mousse and duck foie gras, apple and quince,  
puff brioche with spices

or

Tartelette aux poireaux, beaufort d'alpage et truffe noire,  
salade d'herbes fraîches  
Leek tartlet, pasture Beaufort cheese and black truffe,  
fresh herb salad



Noix de Saint-Jacques à la dieppoise,  
moules et racine d'hiver  
Dieppe-style octopus stew,  
tender beans and olives from Nyons

or

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois « Michel Rostang »  
Roast leg of local lamb,  
michel Rostang's potato gratin dauphinois  
or

Gnocchis de châtaigne et pomme de terre,  
champignons, beaufort d'alpage et beurre de cresson  
Chestnut and potato gnocchi, mushrooms,  
mountain pasture Beaufort cheese and watercress butter



Chocolat poire et cerfeuil  
Chocolate, pear and chervil

or

Clémentine, pain d'épices et coriandre  
Clementine, gingerbread and coriander