

## Carte Rendez-vous de fête



### Apéritif

Crémant de Bourgogne et sa mise en bouche

### Café

Eau minérale (50cl)

2 verres de vin (15cl)

Blanc : Bourgogne Côte Chalonnaise

Millebuis

Rouge : Blaye Côtes de Bordeaux

Château Gazin Montaignu

Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,  
compotée d'oignons rouges

ou

Carpaccio de saumon d'Ecosse mi-fumé maison,  
petites endives croquantes,  
chèvre frais, noix et pickles de légumes

ou

Chair de tourteau et œuf mimosa, jaune confit,  
réduction de crustacés, parfum de marjolaine



Noix de Saint-Jacques à la plancha, gnocchis de pommes de  
terre au fenouil sauvage, jus des barbes au beurre noisette,  
pommes gaufrettes

ou

Gigot d'agneau de nos régions rôti,  
gratin dauphinois à la façon de Michel Rostang

ou

Filet de canette des Dombes à la casserole, tatin de potiron,  
pomme et coing, sauce salmis



Pomme fenouil

gel de mélisse et pomme verte, croustillant citron

ou

Poire belle Hélène sauce au chocolat noir Guanaja  
servie à la chocolatière