



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2019

Le Kir royal : quelques bulles et sa liqueur de pêches...
ou **jus de fruits**

accompagné de 4 amuse-bouches par personne (trois feuilletés et une verrine)

Foie gras maison et sa confiture d'oignons

Cassolette de Saint-Jacques

Pause fraîcheur du verger : sorbet poire et calvados

Suprême de chapon sauce vallée d'Auge, accompagné de son gratin dauphinois

Trilogie de fromages : Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot,
avec son bouquet de verdurette

La douceur du nouvel an, accompagnée de sa coupe de champagne

Café ou thé et sa petite mignardise, avec ses cotillons...

Boissons comprises :

Vin blanc, vin rouge à discrétion

Eau plate, eau gazeuse

En fin de soirée, boissons non comprises :

- Champagne : 20 € la bouteille
- Crémant : 10 € la bouteille

Qui conduit reste sobre.