



MENU

RÉVEILLON DE NOËL

Blanc de Blancs "Méthode Traditionnelle" Adrien ROMET

Mise en Bouche



Foie Gras de Canard
Gelée de Muscadet, Pain d'épices



Veau Braisé Sauce aux Girolles
Pommes de Terre en Cheveux d'Ange et Purée de Carottes

Le P'tit LOLO Rouge* Laurent Perraud Vigneron
Domaine de la Vinconnière, IGP Val de Loire



Grand Café Gourmand
Une palette de saveurs et de textures
Cette variété de notes sucrées clôture votre repas avec panache



Mignardises de Noël
Eau Minérale d'Evian

**Vous auriez préféré un Menu à base de produits de la Mer ?
Nous vous offrons le changement à la réservation uniquement**

Rémoulade de Crabe
Guacamole, Céleri, Pomme Verte et Tortilla



Saumon d'Ecosse Grillé
Crème de Champagne
Pommes de Terre en Cheveux d'Ange et Purée de Carottes

99€

"PRIVILÈGE"

REPAS ET CONSOMMATIONS
COUPE DE CHAMPAGNE
SPECTACLE

OU

119€

"PRESTIGE"

REPAS ET CONSOMMATIONS
1/4 BOUTEILLE DE
CHAMPAGNE TAITTINGER
SPECTACLE
PLACEMENT « CARRÉ D'OR
ET TABLE INDIVIDUELLE »

59€

"PETIT GOURMET(-12 ANS)"

BURGER "MAISON"
DESSERT "PETIT GOURMAND"
BOISSONS SANS ALCOOL
SPECTACLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
* Blanc ou Rosé sur demande. Le vin accompagne votre repas jusqu'au Dessert

Menu Végétarien, sans Gluten,
etc... possible, commandé à la
réservation **UNIQUEMENT**.