



Carte des Vins

Les Classiques

		75cl
1ères Côtes de Blaye aoc	Château Labrousse	rouge 21.00
Bordeaux aoc	Château de Frontenac	rouge 20.00
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc	Jean Macé	rouge 23.00
Brouilly aoc	Bouchard Père & Fils	rouge 28.50
Côtes du Rhône-Village aoc	Séguret	rouge 24.50
Graves aoc	Carbon d'Artigues	rouge 27.00
Côtes de Provence aoc	Cuvée du Bailly	rosé 21.00
Costières de Nîmes aoc	Château Mas Neuf "Tradition"	rosé 19.50
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie aoc		blanc 18.50
Bourgogne-aligoté aoc		blanc 26.00
Loupiac aoc	Château Montalier	blanc 28.50

Appellations d'Exception à prix doux

Saint-Amour aoc	Domaine Piron	rouge 32.00
Bourgogne Htes Côtes de Beaune	Château de Mercey	rouge 38.50
Pessac-Léognan aoc	Château Lafont Menaut	rouge 39.50
Bandol aoc	Château Vannières	rosé 35.00

Champagne

Champagne Goutorbe-Bouillot "Cuvée Louise B"	55.00
Récoltant-manipulateur	

Vins au Verre et en Carafe

		14cl	25cl	50cl
Bordeaux aoc	Château de Frontenac	rouge 4.00	7.00	13.00
Brouilly aoc	Bouchard Père & Fils	rouge 5.40	9.50	19.00
1ères Côtes de Blaye aoc	Château Labrousse	rouge 4.30	7.00	14.00
Côtes du Rhône-Village aoc	Séguret	rouge 4.90	8.50	16.50
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc	Jean Macé	rouge 4.50	8.00	15.00
Côtes de Provence aoc	Cuvée du Bailly	rosé 4.20	7.50	15.00
Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie aoc		blanc 3.80	6.50	12.50
Bourgogne-aligoté aoc		blanc 5.00	8.80	17.50
Loupiac aoc	Château Montalier	blanc 5.50	9.50	19.00

Carafe d'eau à disposition

Prix nets en euros - Taxes et service compris

Le déjeuner
du 25 Décembre

Dîner aux chandelles
de la Saint-Sylvestre

Le déjeuner
du 1^{er} Janvier





Le déjeuner du 25 Décembre

Menu à 38 €
hors boisson



Les entrées

Le Grand buffet des entrées de Noël

Les plats

Cuisse de Chapon rôtie, au vin Jaune
fine purée de panais aux éclats de marrons

Ou

Filets de sole soufflés aux Langoustines
réduction crémeuse au Noilly Prat, risotto aux asperges vertes

Ou

Caillettes de sanglier poêlées, sauce grand veneur
fricassée de cèpes et Tatin d'Endives

Les desserts

Le Grand buffet des délices de Noël

Dîner aux chandelles de la Saint-Sylvestre

Menu à 45 €
hors boisson



Coupe de Champagne

Les entrées

Les Grand buffets terre et mer de la saint Sylvestre

Les plats

Magret de canard rôti aux griottes jus réduit
pomme Darphin aux arômes de truffe

Ou

Filet de bœuf rôti, fricassée d'escargots et girolles
écrasée de pomme de terre vitelotte à l'huile d'olive

Ou

Filet de Saint Pierre et sa fondue de poireaux
beurre blanc au champagne

Le dessert

La belle assiette gourmande



Le déjeuner du 1er Janvier 2012

Menu à 38 €
hors boisson



Les entrées

Le Grand buffet des entrées de l'an neuf

Les plats

Suprême de Poulet jaune farci au Foie gras
Morilles, tartelette aux deux pommes vanillées

Ou

Croustillant d'Omble Chevalier
fondue de fenouil au gingembre, riz basmati

Ou

Estouffade de Chevreuil aux mandarines
mousseline de céleri, beignet de brocolis.

Les desserts

Le Grand buffet des desserts de l'an neuf

