



LOISEAU
DES VIGNES

Réveillon de Noël

samedi 24 décembre 2011

Rosace de saumon fumé au sarment de vignes,
crème acidulée

Médailillon de foie gras de canard poché au vin rouge,
comptée d'oignons aux épices douces

Blanc de sandre étuvé au four,
écrevisses pattes blanches et jeunes poireaux

Suprême et cuisse poêlés de volaille fermière noire
de Bourgogne
asperges vertes et truffes de Bourgogne

Mont d'Or
mêlée de salade à l'huile de noix

Chariot de desserts
œufs à la neige, mousse au chocolat et madeleine, fruits de
saison,
bûches de Noël : exotique, chocolat, poire-caramel.

Menu au prix de 95 €

Forfait vins dégustation 55 €

Sélection de 5 vins au verre
en dose dégustation (8 cl)
proposée par notre sommelier.