



Menu de la St Sylvestre

LS

80.00 €

Kir royal et ses amuse-bouches

*

**Marbré de Foie Gras aux figues et son verre de
Sauternes
Toast chauds**

*

**Demi-Homard cuit dans son jus flambé au Whisky
Endives braisées**

*

Granité à la poire William's

*

Filet de bœuf aux aïelles façon grand-mère

*

Crottin de Chavignol et sa salade aux noix

*

**Poire confite au caramel
Glace vanille**

*



NOTRE SELECTION DE PROPRIETAIRE

OUR SELECTION

la bouteille 75

St Nicolas de Bourgueil A.O.C Cuvée du Vieux Pressoir	24.00€
Bourgogne A.O.C Pinot noir Domaine Michel Juillot.....	27.00€
Bandol A.O.C "rosé" Domaine de l'hermitage	27.00€
Brouilly A.O.C Château des Tour.....	28.50€
Côte du Rhône A.O.C E. Guigal.....	29.50€
Menetou Salon A.O.C "blanc, rouge" Le Grand Cerf	31.00€
Chablis A.O.C "blanc" domaine Olivier Savary	33.00€
Moulin à Vent A.O.C Domaine Chanson.....	35.00€
Médoc A.O.C Château Castera, cru bourgeois.....	39.00€
Mercurey A.O.C Domaine Chanson.....	41.00€
St Emilion A.O.C Château Haut Brisson.....	46.00€
Margaux "cru bourgeois" Château Paveil de Luze	48.00€
St Julien A.O.C Connetable de Talbot.....	53.00€
Meursault Château Vincent Girardin « vieilles vignes » (2001).....	58.00€
Gevrey Chambertin A.O.C Domaine chanson.....	65.00€
St Estephe A.O.C "Prieur de Meney".....	72.00€
Pommard A.O.C Domaine Chanson 1 ^{er} cru "Les Epenots"	80.00€
Pauillac Grand cru classé Château d'Armailhac	85.00€

LES CHAMPAGNES

la coupe

la bouteille

NICOLAS FEUILLATTE	9.00€	55.00€
BOLLINGER brut		85.00€

NOS DIGESTIFS

LIQUEURS

Get 27, Marie Brizard, Amaretto, Baileys, Malibu, Grappa	6.50€
Rhum, Tequila, Vodka	6.50€
Cognac, Armagnac, Calvados	7.50€
Eaux de vie (poire Williams, mirabelle, framboise).....	8.50€

Cognac XO, Vieille Prune, Viel Armagnac..... 13.50€