

Pour célébrer cette chouette
fin d'année la piste de danse
vous sera ouverte

Entrée + Plat + Dessert + Coupe de prosecco :

69€

Amuse-Bouche :

- Gougère au Comté affiné.

Entrées au choix :

- Brochette de Gambas marinées au Yuzu, herbes fraîches.
- Foie gras maison pain grillé et son chutney.
- Gravlax de Saumon, crème à l'aneth et ses Toasts aux céréales.

Plats au choix :

- Noix de saint jacques poêlées au beurre et aux herbes, risotto crémeux aux champignons et parmesan .
- Faux filet de Bœuf « Charolais » façon Rossini, Gratin dauphinois truffé.

CHOUETTE SAINT-SYLVESTRE

Soirée du 31 décembre

Pensez à réserver : 09.72.89.13.41

- Risotto crémeux aux champignons et ses légumes croquants

Fromages :

Assiette de fromages (supp 11€)

Plateau de fromages à partager (supp 9€ par personne)

Desserts au choix :

- Mille-feuille caramélisé à la vanille .
- Tarte tatin crème fraîche d'Isigny.
- Entremet chocolat praliné.

CHOUETTE

ACCORDS METS ET VINS

Evasion :

3 verres 17€

Un accord qui sublimera chaque étape de votre repas.

Prestige :

4 verres 23€

Bouteilles 75cl

À LA CARTE

Blancs :

- *IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joy, (moelleux)* **29€**
- *IGP Viognier, le versant* **33€**
- *Chablis Laroche AOP* **39€**

Rouges :

Lalande de pomerol , château la croix Saint-André **45 €**

Crozes Hermitage AOP, David Reynaud **49€**

Pinot noir, IGP le Versant, Pays d'Oc **38€**

Rosé :

Coteaux d'Aix en Provence AOP, pink valley **33€**

CHAMPAGNE 75cl :

Chassenay d'Arce, maison de vignerons **70€**

Coupe de Chassenay d'Arce 10cl : **12€**

Coupe de Prosecco 10cl : **10€**

San Benedetto minéral ou pétillant

50cl : 5€ 100cl: 7€

Bien évidemment tous nos cocktails sont disponibles pour vos papilles gustatives.

CHOUETTE