

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

**CHOUETTE SAINT-
SYLVESTRE**
Soirée du 31 décembre

Pensez à réserver : 09.72.89.13.41

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.

- 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 sublimerait chaque étape de votre repas.

Prestige :

4 verres 23€

CHAMPAGNE 75cl :

Chassenay d'Arce, maison de vigneron 70€

Coupe de Chassenay d'Arce 10cl : 12€

Coupe de Prosecco 10cl : 10€

À LA CARTE

Bouteilles 75cl

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€

San Benedetto minéral ou pétillant

50cl : 5€ 100cl: 7€

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

CHOUETTE