

Menu de la Saint Sylvestre



2019



Bistro

ATHENA



FORFAIT VINS

NOUS VOUS PROPOSONS UN ACCORD METS VINS
(1 verre par plat)

Blanc

Gewurztraminer grand cru vendanges tardives Domaine Gilg

ou

Chablis 1er Cru Domaine Charles Mosnier

Rouge

Savigny les Beaune Domaine Bouchard père et fils

ou

Châteauneuf du Pape Cuvée des deux Sœurs Domaine Tour Saint Michel

Rouge

Château Lieujean Haut Médoc Cru Bourgeois

Blanc

Riesling Grand Cru Zotzenberg Domaine Gilg

33,00€ /PERSONNE



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

89,00€ /PERSONNE (HORS BOISSONS)

NOUS VOUS INVITONS À UN COCKTAIL PRÉ-DÎNATOIRE À PARTIR DE 19H30
AMUSES BOUCHES, CRÉMANT, VINS ET SOFTS VOUS SERONT PROPOSÉS

L'Entrée

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT CŒUR AUX MARRONS GLACÉS,
CHUTNEY POMME CASSIS

DUCK FOIE GRAS WITH CHESTNUTS, BLACK CURRANT ANS APPLE CHUTNEY

Le plat

CARRÉ DE CERF RÔTI AU CACAO, SAUCE GRAND VENEUR,
POMME ANNA ET LÉGUMES DU MOMENT

*ROASTED DEER WITH COCOA, VENISON SAUCE,
ANNA POTATOES AND SEASON VEGETABLES*

Le Fromage

FROMAGE DE BREBIS COMPOTÉE DE FIGUES ET ABRICOTS SECS AU MIEL

SHEEP CHEESE, FIGS JAM AND DRIED APRICOTS WITH HONEY

Le Dessert

GÂTEAU DE L'AN NEUF

NEW YEAR'S CAKE

MIGNARDISE

MINI-PASTRY

UNE COUPE DE CHAMPAGNE VOUS SERA OFFERTE À MINUIT

POUR LES PLUS JEUNES (-12ANS) 20€

VOLAILLE ET SPAETZELS - *CHICKEN & LOCAL PASTA*

GÂTEAU DE L'AN NEUF - *NEW YEAR'S CAKE*

UN SOFT COMPRIS DANS LE MENU