

LES ARTISTES

Animation DJ Vincent et cotillons

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Mise en bouche

Homard et St Jacques en vol-au-vent, jus de favouilles

ou

Assiette Mareyeur

(6 huitres, 2 gambas, St Jacques en tartare)

ou

Mi-cuit de foie gras au Muscat, confit d'oignons
à la crème de cassis

Filet de boeuf, escalope de foie gras poelée,
jus au Porto, purée façon Robuchon

ou

Poularde farçie sauce suprême aux morilles,
légumes glacés à blanc

ou

Blanc de turbot au champagne, fondue de poireaux

Aumônière de St Marcelin, pommes confites,
caramel de cidre poivré

Bûche de réveillon au choix

ou

Assortiment de mignardises

59€

Les Vins

Verre 25cl 50cl 50cl 75cl
Pichet Pichet

ROUGE

Côteau d'Aix AOP <i>Domaine Frédavelle</i>	4.50€			17.00€	23.00€
Bordeaux AOP <i>Château le Bocage</i>					24.00€
 Côte du Rhône AOP <i>Domaine Fond Croze</i>	5.50€	9.00€	18.00€		26.00€
 Côte de Provence AOP <i>Château le Galinière</i>	5.50€	10.00€	20.00€		28.00€

ROSÉ

Côteau d'Aix AOP <i>Domaine Frédavelle</i>	4.50€			17.00€	23.00€
 Côte du Rhône AOP <i>Domaine Fond Croze</i>	5.50€	9.00€	18.00€		26.00€
 Côte de Provence AOP <i>Château le Galinière</i>	5.50€	10.00€	20.00€		28.00€
Bandol AOP <i>Réstanques du Moulin</i>					29.50€

BLANC

Pays d'oc IGP <i>Albrières Chardonnay</i>	4.50€	7.00€	14.00€		19.00€
Côteau d'Aix AOP <i>Domaine Frédavelle</i>	4.50€			17.00€	23.00€
 Côte du Rhône AOP <i>Domaine Fond Croze</i>	5.50€	9.00€	18.00€		26.00€
Cassis AOP <i>Bodin</i>					37.00€

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge	10.00€				75.00€
-------------------	--------	--	--	--	--------