

Champagnes

A la coupe 12CL

Moët & Chandon vintage 2009 9,00

Bollinger Spécial Cuvée Brut 11,00

Bollinger Rosé 13,00

En bouteille

BRUT 75CL

Moët & Chandon Brut millesimé 2009 59,00

Bollinger Spécial Cuvée Brut 75,00

Rœderer Brut Premier 69,00

ROSÉ

Bollinger Rosé 89,00

Billecart-Salmon Rosé 135,00

PRESTIGE

Ruinart Blanc de Blancs 98,00

Bollinger La Grande Année 2004 150,00

Dom Pérignon 2006 180,00

Rœderer Cristal 2002 230,00

Rœderer Cristal 2004 195,00

Grand Café Foy



Menu St-Sylvestre

- 31 DÉCEMBRE 2017 -

RÉSERVATIONS 03 83 32 15 97



Prix nets en euros, taxes et service compris.

Menu St-Sylvestre

- 31 DÉCEMBRE 2017 -

69€ hors boissons

89€ Avec une coupe de champagne,
verre de vin en accord, café, eau minérale.

AMUSES BOUCHE AUTOUR DE LA TRUFFE

Tartines de noix de Saint-Jacques citron vert,
saveur truffe blanche d'Alba

Brouillade d'œufs Label Rouge à la truffe noire
et copeaux de Parmesan Reggiano

Champagne Moët & Chandon Vintage 2009

ENTRÉES AU CHOIX

Dégustation d'huîtres

3 Spéciales de Gillardeau, 3 Ostra Régal d'Irlande,
3 Fines de Claire Marennes Oléron

Muscadet Domaine Jo Landron, Les Houx 2016

ou

Terrine de foie gras de canard confit et rôti
gelée de pot-au-feu, céleri vert et légumes pickles

Coteaux du Layon "Clos des Bates" 2015

ou

Glaçage de langouste et sandre au Chablis

Hollandaise citron vert et caviar fumé

Sancerre Domaine Serge Laloue 2015

PLATS AU CHOIX

Veau de lait cuit en basse température,
légumes d'une blanquette au champagne
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Bouzereau 2014

ou

Bar sauvage cuit sur peau,
beurre de trompette et persil plat, mousseline de panais
Saint-Véran "Vers les Monts" Domaine Luquet 2016

ou

Canard rôti et foie gras poêlé,
figues et miel, crumble d'épices
Dourthe n°1 2015

DESSERTS AU CHOIX

Chocolat en coque craquante,
guimauve meringue, crémeux et mousse

ou

Mangue à point
Sorbet, fruit cru et entremet

ou

Vacherin griottine / pistache,
Nougatine, pistaches grillées

•

Café, mignardises