

Champagnes

<i>A la coupe</i>	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