



Amuse-Bouche

Crémant d' Alsace Wolfberger ou Cocktail de Fruits sans Alcool



Foie Gras de Canard

Pinot Gris Grand Cru Vorbourg, Dopff-Irion, 2009



Sandre au Safran & sa Fondue de Poireaux

Riesling Cuvée Particulière, Gustave Lorentz, 2013



Filet de Boeuf aux Morilles

St Emilion, Château Vielle Tour La Rose, 2016



Assiette du Berger

St Emilion, Château Vielle Tour La Rose, 2016



Assiette Gourmande du Pâtissier



Le feu d'artifice du Patron & sa Coupe de Champagne à minuit



Corbeille de fruits

Menu à 165 €

Adolescent 65 € (même menu sans les vins)

Enfant -12 ans 30 € (même menu sans poisson et sans fromages)

Vins, eau minérale et café compris

Repas uniquement valable le dîner du 31 décembre 2019

Nos conditions de réservations :

Réservation obligatoire avec arrhes d'un montant de 50% de la table payable par

Carte bancaire (Visa, Mastercard, Amex) ou espèces, ou Virement bancaire

Les menus enfants et adolescents sont à commander lors de la réservation

Réservation indispensable entre 19h15 et 20h15

Si annulation :

avant 72h restitution complète des arrhes

de 72h à 24 h restitution des arrhes si table relouée

Moins de 24h non remboursement des arrhes

Les vins et millésimes sont susceptibles de changer