



Réveillon de la Saint Sylvestre Samedi 31 Décembre 2016



Préparé par notre Chef Olivier PERREAUT
et son Équipe

Crazy Night

COCKTAIL

Apéritif servi dans les Salons du Château,
accompagné de canapés



LE HOMARD BLEU « CASIER »

Une Minestrone aux légumes d'hiver,
bouillon de presse juste pris



LE FOIE GRAS DE CANARD

Un opéra avec la queue de bœuf confite, laqué au jus,
Sauce lie de vin et pain au lard

Montagny 1^{er} Cru « Sélection Vieilles Vignes » 2014
Domaine Stéphane Aladame



LA SAINT JACQUES

La noix snackée au sel salish, flan de potimarron tranché
Jus brun de ses sucs au parfum d'arabica et mikado de parmesan

Chablis Grand Cru « Vaudésir » 2015
Domaine Jean-Paul & Benoît Droin



LE TROU

Le Génépi arrosé de sa liqueur



LE POULET FERMIER DE « LUDOVIC MARET* »

La cuisse farcie à la « Tuber melanosporum »,
Le suprême rôti,
Pont neuf de Charlotte façon boulangère
et crème de topinambour

*Producteur-éleveur à « Saulon La Chapelle »

Morey-Saint-Denis 2012
Domaine Michel Magnien



LE BLEU DE BRESSE

Un bouchon pané aux noix et purée de poire

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Roncières » 2013
Domaine Robert Chevillon



LA MANGUE

Un Palet enrobé de chocolat Jivara, tuile aux fruits secs,
fraicheur de Champagne coulis exotique

Champagne Besserat de Bellefon « Cuvée Des Moines » Brut



Café et Mignardises de la Nouvelle Année



Soirée Cabaret suivi d'une soirée dansante animée par DJ Damien

Soirée à 210 € TTC (Apéritif, Vins et Café inclus - Servi en Table d'Hôtes)

SUR RESERVATION