

REVEILLON ST SYLVESTRE 2012

165€ réservation ferme avec acompte 50%

Coupe de champagne De Venoge
et son amuse bouche prestige



Foie gras de canard entier mi-cuit maison
aux cinq épices poire confite au porto et
Chutney de cerise noire au thym



Duo de Gambas aux épices et de St Jacques
en branche de citronnelle



Trou Normand

sorbet pomme verte au Calavados vsop



Dos de Cerf (France) délicieusement tendre
Poêlée de girolles et écrasé de vitelotte aux truffes

ou

Filet de Turbot cuisson au bois aromatique,
soufflé de celeri et poêlée de girolles



Tour caramélisée aux suprêmes d'agrumes
glace pain d'épices

ou

Duo de crèmes brûlées et flambées



café

VIN ET EAUX compris

1 bout. / 2 pers

SAINT EMILION CHATEAU LAROZE
Grand cru classé 2005

ou

BOURGOGNE BLANC MEURSAULT 2009

Evian ou Voss gazeuse

DANSE ET COTILLONS JUSQU'A L'AUBE

Café sud restaurant 12 rue de castellane PARIS 8° Tel 0142659052