



Design graphique : ©Annaïk LAILLET



MENU SAINT-SYLVESTRE

APERITIF

Une coupe de champagne la Cuvée Réflexion R.021 de Champagne Lallier

ET

Gougères truffées, Toast tarama, Saumon gravlax



HORS-D'ŒUVRE

Carpaccio de Homard bleu & langoustines Radis green meat, Agrumes

ET

Foie gras poêlé, toasts et coing confit



PLAT AU CHOIX

Noix de Saint-Jacques, Gnocchis, Poireaux fumés, Œufs de lump

OU

Pithiviers de Canard Magret, Foie gras, Champignons et jus truffé



L'arrangé du Père Joseph



CHARIOT DE FROMAGES

- Supplément 14 euros -

Brie truffé, Comté, Tommette de chèvre



DESSERTS

Vacherin aux agrumes, Crèmeux Limoncello

ET

Crèmeux chocolat, vanille et biscuit croquant à la feuille d'Or



AUX 12 COUPS

Une coupe de champagne pour le passage à la nouvelle année

-

99 EUROS PAR PERSONNE

MENU ENFANT

Soft, Saumon ou Volaille, Glace

-

25 EUROS



ACCORD METS & VINS

- 3 verres de vin en accord -

La Saint-Jacques flirte avec le Domaine de l'Écu Du Pic Saint-Loup à la Côte Roannaise

Le Gâtinais avec le Bourg et Les Jardins d'Édina Ou une bulle Turbulent sur le Crèmeux au chocolat

Laissez-vous bercer pour savourer une Saint-Sylvestre enchantée.

-

35 EUROS PAR PERSONNE



RÉSERVATION

Par email : restaurant@lepererejoseph.fr

01 41 42 50 04