

MENU SAINT SYLVESTRE 2019

ANIMATION ANNEES 80

**75€ REPAS, APERITIF/VINS/CAFE
INCLUS**

Buffet d'apéritifs et d'amuses bouches.

La coupe de Champagne de minuit (incluse)

ENTREE

La bûche maison de foie gras aux châtaignes, lit de pain d'épices aux figues séchées.

ENTRE-PLAT

Croustillant De Noix de St jacques et Saumon fumé artisanal à la crème de fenouil et croustilles d'escargots d'Yssingaux.

PLAT

Veau de Pays fondant aux petites morilles, Trifolles facies aux légumes anciens.

FROMAGE

Fromages affinés au plateau et faisselles.

DESSERT

Les mignardises de l'Auberge sur leur 31.

SELECTION DE VINS SUPERIEURS DE L'AUBERGE

Réduction 40% pour les -18ans (alcool interdit)

BOUTEILLE CHAMPAGNE SUPLEMENTAIRE 40€