

**MENU SPECIAL
31 DECEMBRE 2025**

Apéritif

Coupe de Champagne Millésimé EPC Brut (12,5 cl)
Crèmeux de potimarron gingembre vanille, chair de tourteaux,
gelée de crustacé

Entrées

Carpaccio de homard, huile d'olive du Moulin d'Estoublon
Foie gras de canard en pressé, céleri confit à la truffe

Plat

Filet de bœuf, sauce Périgueux, mousseline de pomme de terre

Fromage

Brillat savarin truffé

Dessert

Le dessert création vanille et marron de notre Chef Pâtissier

Café ou thé

Boissons

Champagne EPC

Reclos de la Couronne - Appellation Montagne-Saint-Émilion - Château la
Couronne - Thomas Thiou (rouge)
« Chablis » - AOP Chablis - Vincent Wengier (blanc)
(Au choix, 1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)
Ou 2 softs (25/33 cl) par personne

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes