

Menu du 31 décembre 2018



Amuse-Bouche

Noix de St Jacques au gingembre

Buffet de Salades

Fondues diverses :

Charbonnade – Bourguignonne – Chinoise

Frites

Sauces à choix

Buffets de fromages et desserts

Coupe de Champagne au passage de la
nouvelle année et cotillons

68.- par pers

Carte des vins

Tops de Blancs et rouges 5 dl

Fendant Domaine des Crêtes	24.00
Johanisberg Domaine des Crêtes	34.00
Petite Arvine sèche	35.00
Yvorne les Avy	30.00
Dôle blanche du Valais terra veritas	34.00
Humagne, Syrah, Pinot, Cornalin	36.00
Bouteilles en rouge	
Rioja Crianza Marques Del Puerto	49.00
Humagne Administrateur fût de chêne	59.00
Cornalin Administrateur	58.00
Pinot Noir administrateur fût de chêne	55.00
Gigondas Grand Montmirail	60.00
Syrah fût de chêne	58.00
Salice Salentino Italie	48.00
Château Allaman	49.00
Minerale en litre	10.00
Café	4.00
Williamine,abricotine, vieille prune,	6.00
Cognac et calvados	7.00