

# Menu du 31 décembre 2019



*Amuse -Bouche*

\*\*\*\*

*Buffet de Salades*

\*\*\*\*

*Fondue diverses :*

*Charbonnade - Bourguignonne -*

*Chinoise*

*Frites*

*Sauces à choix*

\*\*\*\*

*Buffet de Fromages et Desserts*

\*\*\*\*

*Coupe de Champagne au passage de la*

*Nouvelle Année et Cotillons*

\*\*\*\*

*68.- par pers.*

# Carte des Vins

## Tops (5dl) de Blanc et Rouge

<i>Fendant Domaine des Crêtes</i>	24.00
<i>Johannisberg Domaine des Crêtes</i>	34.00
<i>Petite Arvine sèche</i>	35.00
<i>Yvorne les Avy</i>	30.00
<i>Dôle Blanche du Valais Terra Veritas</i>	34.00
<i>Humagne, Syrah, Pinot, Cornalin</i>	36.00
<u><i>Bouteilles en Rouge</i></u>	
<i>Rioja Crianza Margues Del Pouerto</i>	49.00
<i>Humagne Administrateur Fût de chêne</i>	59.00
<i>Cornalin Administrateur</i>	58.00
<i>Pinot Noir Fût de chêne</i>	55.00
<i>Gigondas Grand Montmirail</i>	60.00
<i>Syrah Fût de chêne</i>	58.00
<i>Salice Salentino Italie</i>	48.00
<i>Château Allaman</i>	49.00
<i>Minérales en litre</i>	10.00
<i>Café</i>	4.00
<i>Williamine, Abricotine, Vieille Prune</i>	6.00
<i>Cognac et Calvados</i>	7.00