

# LE REVEILLON GOURMAND

## DU RELAIS DE PASSE-TEMPS

2009

---

Cocktail au Champagne accompagné d'une farandole de mise en bouche en verine

Les Vins :

Foie gras de canard aux langoustines,  
salade de mache à la noisette

BARSAC 1988  
Château coutet Premier cru classé

Noix de Saint-Jacques marinées à cru,  
légumes de saison et vinaigrette truffe noire

PULIGNY MONTRACHET 2004  
Ropiteau

Médailon de Cigalles de mer,  
crème de crustacés et cacahuètes

POUILLY FUMÉ 2005  
Jean-Paul Godinat

Agneau frotté au pebre d'ail, puis rôti,  
légumes au sautoir, jus au romarin

SAINT EMILION 1988  
Château Cormeil Figeac Grand Cru

Brie aux truffes, roquette et l'huile  
d'olive de la Treille

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ 2004  
Collection du château

Tatin de banane en infusion citron vert  
vanillé, glace gingembre

CHAMPAGNE  
LOUIS ROEDERER  
Brut Premier

---

Le Restaurant le RELAIS DE PASSE-TEMPS

Vous présente son menu de Réveillon 2009

04 91 43 07 78

Prix par personne : 125 euros