

LE REVEILLON GOURMAND

DU RELAIS DE PASSE-TEMPS

2011

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

Les Vins :

Fines de claires en marinade accompagné de son caviar

Chablis 2008

Carpaccio de mangue et langoustine royale au foie gras

Sauterne 2006
Cordon blanc de Malher besse

Saint Pierre poêlé, caviar d'aubergine et émulsion au marsala

Château neuf du pape 2010
blanc

Suprême de chapon farcis à la châtaigne, petits légumes tournés

Château Monton Rothschild 1988
Premier grand cru classé

Aumônière aux chèvres et mini ratatouille, mesclun à l'huile de truffe

Château d'Arche 2004
Cru bourgeois

Duo de chocolat accompagné d'un sorbet menthe glaçiale.

CHAMPAGNE
Gosset Brabant

Le Restaurant le RELAIS DE PASSE-TEMPS

Vous présente son menu de Réveillon 2011

04 91 43 07 78

Prix par personne : 125 euros