



### **Amuse-Bouche**

Crémant d' Alsace ou Virgin Cocktail



### **Foie Gras de Canard**

Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf, Domaine Maurice Schoech 2018



### **Sandre au Safran & sa Fondue de Poireaux**

Condrieu, Graeme & Julie Bott, 2022



### **Filet de Boeuf aux Morilles**

Crozes-Hermitage, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné, 2013



### **Assiette du Berger**

Crozes-Hermitage, Domaine de Thalabert, Paul Jaboulet Aîné, 2013



### **Assiette Gourmande du Pâtissier**



### **Le feu d' artifice du Patron & sa Coupe de Champagne à minuit**



### **Corbeille de fruits**

### **Menu à 180 €**

Adolescent - 18 ans 70 € (même menu sans les vins)

Enfant -12 ans 40 € (même menu sans poisson et sans fromages)

Vins, eau minérale plate et gazeuse et café compris

Repas uniquement valable le dîner du 31 décembre 2024

### **Nos conditions de réservations :**

Réservation obligatoire avec arrhes d'un montant de 50% de la table payable par

Carte bancaire (Visa, Mastercard, Amex) ou espèces, ou Virement bancaire

Les menus enfants et adolescents sont à commander lors de la réservation

Réservation indispensable entre 19h15 et 20h15

### **Si annulation :**

avant 72h restitution complète des arrhes

de 72h à 24 h restitution des arrhes si table relouée

Moins de 24h non remboursement des arrhes

Les vins et millésimes sont susceptibles de changer