

*Menu St Sylvestre 2023*  
*La Ferme de mon grand-père*

*Apéritif*

*Crément de Bourgogne*  
*Et ses mignardises salées*

\*\*\*\*\*

*Mise en bouche*

*Omelette au diamant noir*  
*Velouté de butternut et sa St Jacques poêlée*

\*\*\*\*\*

*Entrée*

*Foie gras mi-cuit, brioches toastées, mouillettes de pain d'épice,*  
*Confiture de figues et confit d'oignons*

\*\*\*\*\*

*Pose givrée*

*Sorbets abricot, amaretto, calisson d'Aix*

\*\*\*\*\*

*Plat*

*Cuisse de canard confite, écrasé de vitelotte, châtaignes de l'Ardèche rôties, cardon du jardin*

\*\*\*\*\*

*Assortiment fromages*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Farandole de dessert du nouvel an*  
*Champagne*

*1 bouteille de vin (compris dans le menu) au choix*  
*Blanc : chardonnay gravette ou viognier ou*  
*Rouge : Chau-d'abri (syrah) ou tandem (syrah/grenache)*

*Café, infusion, chocolats...*

*On vous souhaite de passer un agréable moment*

