

# Réveillon Saint-Sylvestre 2008

Restaurant « Aux Années Vins »

## Menu dégustation et dîner aux chandelles

*En mise en bouche*

*Le velouté de cèpes, île flottante à l'Auruga*

*Pouilly-Fuissé « Racines » 2005 Roger Lassarat*  
\*\*\*\*\*

*Le gâteau de rillettes de crabe et homard, vinaigrette de basilic*

*Pouilly-Fuissé « Racines » 2005 Roger Lassarat*  
\*\*\*\*\*

*La tarte fine de coquilles Saint-Jacques au « caviar de tomates » et coquillages*

*Auxey Duresses 2004 Domaine Jean Pascal*  
\*\*\*\*\*

*Le foie gras chaud de canard aux figues et jus au miel de sapin et pailles de céleri*

*Chambolle Musigny 1er Cru 2004 Joseph Drouhin*  
\*\*\*\*\*

*Le sorbet cactus citron-vert « dans son jus » ...*  
\*\*\*\*\*

*Le carré de biche rôtie au naturel, pommes de terre écrasées et jus aux truffes*

*Marsannay « La Montagne » 2005 Domaine Olivier Guyot*  
\*\*\*\*\*

*L'assiette de fromages affinés par notre Maître affineur et pain aux fruits secs*

*Saint Joseph « Les Royes » 2005 Domaine Courbis*  
\*\*\*\*\*

*La gourmandise sur le thème de l'ananas*  
\*\*\*\*\*

*L'assiette « nouvel an » de petits desserts*

*Champagne Deutz Rosé*  
\*\*\*\*\*

*Farandole de mignardises*

Prix de la soirée:

(Choix de la formule pour l'ensemble de la table)

95 € par personne hors boissons

149 € par personne, vins, eaux minérales et café compris