LE CLOS DES VIGNES

– MENU SPÉCIAL –

Réveillon

Accord met-vin

SERVICE AU VERRE : 40€ / PERSONNE

ENTRÉE FROIDE

Pessac Léognan
Château de Rochemorin 2014

ENTRÉE CHAUDE

Moscato d'Asti Acquesi

POISSON

Pouilly fuissé
Château Beauregards 2017

VIANDE

Blaye Côte de Bordeaux
Château Les Donnats 2011

DESSERT

Coupe de Champagne
G.H Mumm Brut Cordon rouge

Votre Menu

MENU 7 SERVICES : 120€ / PERSONNE

MISE EN BOUCHE
Bœuf bourguignon à notre façon

ENTRÉE FROIDE
Saumon confit à la verveine, caviar,
romanesco acidulé & chantilly citronnée

ENTRÉE CHAUDE
Foie gras poêlé, confit de carotte aux graines de moutarde et spéculoos

POISSON
Quenelle de Saint-Jacques, mousseline d'héliantis fondante au thym
et tuile à l'encre de seiche

VIANDE
Pigeon royal rôti sur le coffre, purée cardinale et agrumes, jus corsé

FROMAGE
Palette de fromages, compote de pomme au vin rouge
et gelée de piment d'Espelette

DESSERT
Exotique mangue, pamplemousse, avocat et meringue

LE CLOS DES VIGNES

Toute l'équipe du Clos des Vignes est heureuse de vous accueillir pour cette soirée exceptionnelle et vous souhaite une Très Belle Année 2020 !

Marie & Alex.