

# REVEILLON DE NOEL

Mardi 24 Décembre 2019  
A la Brasserie Historique



## MENU UNIQUE

**115.00 €uros/Personne – Hors boisson**

*Le Chef Éric Girardin vous invite à un voyage en 5 saveurs.*

### **Foie gras de canard**

*chutney de pommes, poires, ananas & son traditionnel kougelhopf.*

\*\*\*\*\*

### **Huîtres chaudes**

*fondue de poireaux & sabayon au Crémant d'Alsace.*

\*\*\*\*\*

### **Gâteau soufflé de quenelle de brochet**

*sauce Nantua.*

\*\*\*\*\*

### **Carré de veau**

*purée de pommes de terre à la truffe.*

\*\*\*\*\*

### **Bûche de Noël**

*crème au beurre café & condiment amer d'orange.*

\*\*\*\*\*

Afin de faciliter « La tâche et le plaisir »

nous vous proposerons un forfait vin aux verres sélectionné selon les produits.

Le choix des vigneron se fera mi-décembre ;

Nous consulter à ce moment pour toute précision.

\*\*\*\*\*

*Lors de la réservation, un acompte de 50% du montant global est demandé.  
Accueil au restaurant de 19h30 à 20h30.*