

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.*