

Réveillon de la Saint Sylvestre 2021-2022



Votre Heure d'Arrivée sera la nôtre : à partir de 19hjusqu'à ...22h

Menu

Cocktail de la St Sylvestre
Mises en Bouches cuisinées

Médailillon de foie gras mariné au côteaux du Layon
Pain Brioché aux Fruits

Accord met /vin : Verre de Vin légèrement moelleux: « AOC Coteaux du Layon » Domaine des Forges 10cl

Brochette de st Jacques marinées au poivre de timut,
Crème de champagne aux zestes de main de bouddha , risotto crémeux et butternut
Accord met/vin Verre de Vin : « IGP blanc d'en face » 70% Viognier 30% Cugnette 14cl

Suprême de Pintade rôti aux morilles
Pulpe de pomme de terre à la fève tonka, panais
Accord met/vin Verre de Vin : « AOC Corbières Château Lastours » 2016 14cl

Gourmandise chocolat au lait, griottes et noisette, crème glacée noisette
Accord met/vin Verre de bulles : « AOC Vouvray » Domaine Vincent Carême 12cl.

Café ou Boissons chaudes de votre choix.

Menu 72€ sans les vins avec cocktail et café
Menu 82€ avec 2 accords mets et vins au choix
Menu 95€ « Tout compris » avec 4 accords Mets et Vins

(25€ d'Arrhes demandé par personne pour valider votre réservation)

Menu servi le 31 Décembre 2021 au soir uniquement

BRASSERIE « LE BEURRE-ZINC »
10 Rue de Verdun 85000 LA ROCHE SUR YON TEL 02 51 09 9