

# MENU REVEILLON 2018

80 Euros  
Sans les vins

114 Euros  
vins compris

**& Mises en bouche**

Macaron au magret de canard fumé et mangue  
Saumon fumé au chèvre frais et yuzu  
Velouté de potiron aux œufs de harengs

Coupe de Champagne  
Taittinger brut

**& Foie gras de canard froid aux betteraves chioggia  
et gressin**

St-Emilion Grand Cru  
(Château Cap du Mourlin)

**& Pana cotta de choux fleur à l'araignée  
et émulsion de crustacés**

Chardonnay Bourgogne blanc  
(Domaine Prieur)

**& Fish and chips de St-Jacques au céleri rave,  
curry et caviar**

Riesling  
(Domaine Adam) Alsace

**& Filet de bœuf, épinards, brioche perdue  
au foie gras chaud et truffes**

Cuvée Marius IGP Pays d'oc  
(Maison Chapoutier)

**Assiette de fromages affinés et son panaché de salade  
Camembert au lait cru, grand murol, Ste Maure de touraine**

Pessac Léognan  
(Château Valoux)

**& Trilogie de desserts**

Chocolat grand cru, caramel beurre salé, sablé, noisette  
Crèmeux vanille Bourbon, cassis et chantilly pistache  
Sorbet griottes, meringue et griottines

Domaine Uby  
Tortue (Gros Manseng)  
IGP Côtes de Gascogne

**& Mignardises**

Rocher noix de coco  
Pâte de fruits  
Pot de crème

Restaurant La Croix Blanche

02 96 33 16 97

Prix nets