



Réveillon du Mercredi 31 Décembre 2025

***à chaque plat miniature, son Verre de Vin (5cl) ... 80,00 € par personne
ou Formule sans boissons à 60,00 € par personne.
(Repas Non Dansant)***

Début de la soirée pour 20h30.

Cassolette d'Escargots à la crème de persil plat et champignons de Paris,
AOP Crozes Hermitage « Nobles Rives » Cave de Tain

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard maison, chutney mangue passion, toasts briochés,  
**AOP Condrieu « Pagus Luminis » Domaine Louis Chèze 2024**

~~~~~

Saumon, Rouget, Cabillaud et Pommes Vapeur,
Bouillabaisse à la crème fouettée,
AOP Vacqueyras « Parfum d'Origine » Domaine la Garrigue 2024

~~~~~

Noix de St Jacques, Risotto aux Truffes, sauce Beurre Blanc Champagne,  
**AOP Saint Joseph « Lucie » Domaine Louis Chomel 2024**

~~~~~

Granité Crémant de Bourgogne et Crème de Cassis,

~~~~~

Suprême de Chapon doré à la crème et aux Morilles sur un lit de ravioles,  
**AOP Crozes-Hermitage « Bouton Rouge » Domaine Banc 2022**

~~~~~

Filet de canette rôti au four, sauce Grand Veneur, Gratinée de cardons et Fine mousse de légumes,
AOP Côte Rôtie « Bellissima » Domaine Louis Chèze 2023

~~~~~

Trilogie de la GAEC de la Chèvre Blanche, accompagné de son pain céréales,  
**AOP Cornas Domaine Chaboud Cellier 2022**

~~~~~

Entremet aux cerises Amarena et Chocolat Guanaja de la maison Valrhona,
AOP VDN Maury Grenat du Domaine Lafarge