

Menu Saint Sylvestre 2017

AMUSES BOUCHE
Bollinger Special Cuvée

RAVIOLES DE HOMARD, BISQUE CRÉMEUSE ET NAVETS ACIDULÉS

AU MIEL DE CARNAC
Riesling, Rosenberg, Domaine Barmès Buecher, 2014

SAINT JACQUES DORÉES AU CRESSON, CAVIAR D'AQUITAINE

ET CROUSTILLES SARRAZINES
Chassagne Montrachet Village, Domaine Fontaine Gagnard, 2013

VEAU CONFIT AU JUS, LÉGUMES RACINES CUISINÉS

À LA TRUFFE NOIRE
IGP des Alpilles, Domaine de Trévallon, 2014

BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ À LA TRUFFE NOIRE, POMME VERTE (SUP À 8€)
Graves, Chateau Bichon Cassignols, 2010

SABLÉ AU CACAO AMER, CIBHOUSTE EXOTIQUE ET

SORBET BANANE-PASSION
Coteaux de l'Aubance, Domaine de Bablut, Sélection 2011

Le menu est à 110€ par personne
Et le menu accord mets et vins est à 155€ par personne

Côté Cuisine
36 Avenue de la Poste - 56340 Carnac
02 97 57 50 35
<http://www.cotecuisine-carnac.fr/>