

# *La Table des Impressionnistes*

*Dîner de la Saint Sylvestre 2019*

195 Euros / 255 Euros avec les vins\*

*Champagne de la Maison Louis Roederer*

## **FOIE GRAS & CONDIMENTS D'HIVER**

*Foie gras cuit en terrine  
Condiment Cèpe / Figue / Pomme*

## **COQUILLE SAINT-JACQUES ET CAVIAR**

*Coquille Saint-Jacques préparée en carpaccio  
Caviar de la Maison « Prunier »*

## **CHEVREUIL DE CHASSE FRANÇAISE**

*Chevreuil cuit à basse température  
Châtaigne / Raisin / Potiron*

## **NEUFCHÂTEL ET TRUFFE NOIRE**

*Cœur de Neufchâtel  
Farci à la Truffe « Tuber Melanosporum » de chez Monsieur Courteau*

## **SORBET CHAMPAGNE**

*Sorbet au Champagne Rosé de la Famille « Guillemintot »*

## **OMELETTE NORVEGIENNE EN SURPRISE**

*Flambée et servie par notre Chef Pâtissier Gauthier Gesquière*

*Champagne Rosé de la Famille Guillemintot*

\* Sélection de trois verres de vin (15 cl) proposés par notre Sommelière