

croustillant de pain d'épices et jus réduit

Pavé de filet de bœuf sur son lit de cèpes sautés en persillade, pomme de terre surprise et jus corsé au poivre noir fumé

ou Filet de Saint-Pierre, sauce aux épices douces et écrasé de pommes de terre Vitelotte aux amandes

Traditionnelle bûche glacée de noël et son coulis parfumé aux fruits rouges

ou

Poire pochée au vin et son sorbet à la clémentine Corse

Assiette de Fromages AOP et salade aux noix en supplément (+7 €)

# Accords Mets & Vins\*

- Verre de 12cl -

Afin de sublimer votre repas, nous vous proposons...

Verre à 6€ TTC Forfait 3 verres à 18€ TTC / personne

Viré-Clessé - Domaine Jean Loron 2020

Moulis - L'Oratoire de Chasse-Spleen 2019 (viande) ou Crozes-Hermitage - Domaine des chenêts 2019 (poisson)

Crémant de Loire Rosé - Domaine de la Prévôté

\* Offres «Menu» et «Accords mets & vins» valables midi et soir du 23/12/2023 au 07/01/2024 sur réservation et suivant Hurs 24 au soir el 31 décembre 2023 soir. Service assuré de 12h à 14h & de 19h à 22h. Menu payable à la réservation, non rendourable. Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Réservez au 02 51 74 32 00 8 Rue Jules Ferry - Val Saint-Martin - 44210 PORNIC reservation@goldentulippornic.com

www.pornic.goldentulip.com