

MENU ST SYLVESTRE

95€

Amuse-Bouche et sa coupe de Champagne
homard | saint Jacques | agrumes | fève de tonka

Le Foie Gras de Canard
mi-cuit et fumé | confiture de raisin au piment doux

La Lotte
rôtie au beurre | risotto aux herbes |
beurre de champagne | œufs de truite fumée

La Pause Glacée
granité au limoncello et romarin

Le Filet de Veau
cuisson basse température | crevette sauvage croustillante |
jus terre et mer | caviar de Neuvic

L'Assortiment de Fromages Affinés
confit de griotte | pains spéciaux

Douceur Chocolat de la Saint Sylvestre

TARIF "MENU A EMPORTER"

Entrée froide, entrée chaude, plat viande, fromage, dessert : 60€

DATE LIMITE DE COMMANDE : Le 26/12 à 12h pour un retrait le 31/12
de 11h à 16h au restaurant

Commande par mail ou téléphone :

commande@villanoe.fr ou 02.40.82.34.56

Notre site : www.villanoe.fr