

# 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](mailto:commande@villanoe.fr) ou 02.40.82.34.56

Notre site : [www.villanoe.fr](http://www.villanoe.fr)