

# Bonne Année 2020

## Menu à 113 €

Apéritif, entrée, plat, dessert, vins, café

### Apéritif

Un Bellini (Kir Royal à la crème de pêche de vigne et champagne)

### Les entrées au choix

Escalope de foie gras, compotée de poires et potimarron

*Un verre de Muscat du Cap Corse, Domaine Catarelli, 2015*

Carpaccio de Saint-Jacques, betteraves et grenade à l'huile de truffe

*Un verre de Pouilly Fuissé, Domaine Tibert-Miranda, 2017*

Salade club de chair de tourteau, toast et croustillant de bacon

*Un verre de Savennières, « La Bigottière » Domaine Richou, 2016*

### Les plats au choix

Filet de canette à l'orange, vonnassiennes de pommes de terre et de blé d'Inde

*Un verre de Fronsac, Château Villars, 2007*

Fricassée de ris de veau et homard, moelleux de zita

*Un verre de Côteaux du Cap Corse, « A Murteta » Domaine Pieretti, 2015*

Médailon de lotte à l'armoricaine, avoine aux piquillos façon risotto

*Un verre de Riesling Grand Cru Kirchberg, Domaine Henri Fuchs, 2014*

### Les desserts au choix

*Avec une coupe de champagne*

Le Sacher : Biscuit sacher au chocolat et caramel à la fleur de sel

Le Piémontais : mousse praliné à la noisette et chocolat

Entremet cassis : Biscuit au thé vert, mousse au chocolat blanc et compotée de cassis

### Café

