

# Menu de la Saint-Sylvestre aux Tables d'Augustin

*31 décembre 2019*

Amuse-bouche

*Champagne Palmer Brut Réserve*

\*

Maki d'anguille et de foie gras, riz à l'encre de seiche

*Languedoc – Mala Coste – Domaine de la Dourbie – 2014*

Gyoza aux cèpes, lard de Colonnata, écume de Saint-Jacques

*Gaillac blanc – Château Labastidié – 2014*

\*

Turbot cuit basse température, farce fine de langoustines  
aux marrons frais et pousses de cresson fontaine

*Saint-Romain – Château de Prémieux – 2014*

Poularde demi-deuil à la truffe, sauce Suprême,  
crosnes et champignons des bois

*Pays-d'Oc Rouge – Les Creisses – 2017*

\*

Brie de Nangis truffé par nos soins, mâche et pain aux noix maison

*Montagne Saint-Emilion – Château La Chapelle – 2010*

\*

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier

*Sauternes – Le Dauphin de Guiraud - 2004*

*Prix TTC 90 euros*

*Accord mets-vins 135 euros*

Réservations au 09 83 43 11 11 ou sur notre site internet

Afin de confirmer votre réservation, un acompte de 50% du prix vous sera demandé