



SUGGESTIONS BOISSONS :

KIR DE NOËL D'ALSACE

Liqueur de pain d'épices, Crémant d'Alsace Domaine Loew
10 EUROS

BIÈRE DE NOËL SOCL "ALL I WANT FOR XMAS"

Maxime de Bière Yourself - Ferney-Voltaire
13 EUROS

COCKTAIL DE NOËL

Apérol, Prosecco, Jus de Clémentine, cannelle
11 EUROS

Nos Bulles en bouteilles :

BULLES ROSEES DE CERDON RENARDAT DU BUGEY
8 EUROS LA COUPE - 47 EUROS LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT, ROBERT BARBICHON
69 EUROS LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE BRUT RESERVE LECLERC BRIANT
15 EUROS LA COUPE - 89 EUROS LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE LA GEANTE 7 CEPAGES 2018, DOMAINE ALEXANDRE BONNET
139 EUROS LA BOUTEILLE



MENU DE FÊTES :

49€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras, pain d'épices et clémentines

(Vin blanc d'Alsace sec, Pinot Gris Bruderbach 2021 Le Menhir, Domaine Loew - 7,5 euros le verre)
ou

Tartare de saumon aux agrumes

(Vin blanc minéral de la Loire, Pouilly Fumé Les Loges 2024, Domaine des Rabichattes - 7,5€ le verre)

PLATS AU CHOIX

Filet de bœuf, sauce Marchand de vin

Gratin dauphinois maison et légumes de saison

(Saint-Emilion Baies de Bernateau 2022, Château Bernateau - 7,5 euros le verre)

ou

Dos de cabillaud en croûte de noix, écrasée de pommes de terre et choux vert, beurre blanc

(Vin rouge fruité et sec de la Loire, Menetou-Salon 2023, Domaine Philippe Gilbert - 9€ le verre
ou Vin blanc du Jura fruité cépage Chardonnay, Arbois 2023, Domaine de la Pinte - 7,5€ le verre)

DESSERT

Bûche de Noël maison « Nougatine » ou dessert au choix à la carte

