

Menu de Noël **Mardi 25 Décembre 2018**

Soupe de Champagne et ses Tentations

§§§

Foie Gras Maison mi-cuit au Porto

Accompagné de sa briochette à l'orange confite

Accompagné de son Verre du Coteaux du Layon

§§§

Millefeuille de Rouget sauce vierge ,

en écailles de pomme verte

Accompagné de son Verre de Colombelle

§§§

Douceur pétillante

§§§

Le suprême de poularde et son crèmeux à l'huile de truffe

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Aumonière de pont l'évêque aux raisins

Verdurette aux cramberries

§§§

Le délice de Noël au chocolat

Accompagné de sa coupe de champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 66,00 €



La Sellerie
RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL • TRAITEUR

Jour de L'An **Mardi 1er Janvier 2019**

" Soupe de Champagne"
et ses Escapades Gourmandes

§§§

Foie Gras de canard au côteaux du layon

Accompagné de sa petite briochette au romarin

Servi avec son Verre du Coteaux du Layon

§§§

Filet de Bœuf mariné à l'ail fumé

Sauce carbonade Eurélienne

Accompagné de St-Emilion Château La Fleur Michon

§§§

La tarte fine au brie de Meaux et figues

sur son mesclun aux noix

§§§

La Surprise du Chef

Servie avec sa Coupe de Champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 56,00 €



La Sellerie
RESTAURANT ÉVÉNEMENTIEL • TRAITEUR