Menu

Réveillon de la Saint Sylvestre

Château l'Escarderie, 31/12/2024

Mises en bouche

servies avec La Demoiselle de Saint-Germain, Vin de France bio

Entrée : La Saint Jacques

Tatin de légumes confits, St Jacques snackée, chips de chorizo, confiture de poivrons

Servie avec Amphora de Château l'Escarderie 2021 AOP Fronsac bio

Plat : Le Canard ou La Volaille

Parmentier de canard confit aux truffes, foie gras poêlé Présenté en bocal « Le Parfait »

Ou

Suprême de volaille de Dordogne basse température Dauphinois de grenailles, crème de cèpes

Servis avec Château l'Escarderie 2018 AOP Fronsac bio

Dessert de La Fabrique

Cœur fondant chocolat 66%, crème Anglaise et fruits rouges

Servi avec le Pétillant de l'Escarderie 100% malbec bio

Café 100% arabica bio

Tourin à l'oignon bio « maison »