



RESTAURANT
Le Bistrot



Menu de la Saint Sylvestre 2018

Petits salés du réveillon pour accompagner l'apéritif

Champagne : Cocktail surprise

∞∞∞

Foie gras de canard cuit au naturel, tartare de poire et brioche maison

Provence Blanc : Clos de l'ours, cuvée « Mila » 2016

∞∞∞

Délicat velouté de châtaignes et faisan, crème légère parfumée au lard

Bourgogne Blanc : Saint-Véran Château des Correaux « Clos des Jullys » 2016

∞∞∞

Filet de merlu « petit bateau » étuvée de poireaux, émulsion au Vermouth de Chambéry

Bourgogne Blanc : Saint-Véran Château des Correaux « Clos des Jullys » 2016

∞∞∞

Longe de veau rôti à la sauge, jus court, gnocchis de pommes de terre et champignons des sous-bois

Languedoc Rouge : IGP « les Creisses » Philippe Chesnelong 2016

∞∞∞

Ardoise de fromages affinés et ses garnitures

Languedoc Rouge : IGP « les Creisses » Philippe Chesnelong 2016

∞∞∞

Surprises de la nouvelle année

Champagne : Domaine Henri Giraud AY, « Esprit Nature »

82€ Hors Boissons

128€ Accord mets et vins (verre de 9cl)

L'ensemble de nos mets sont fabriqués sur place par nos soins, avec des produits frais et de qualités

Le prix indiqué est par personne et inclus les taxes et le service.

Restaurant Le Bistrot

6 rue du théâtre Chambéry

09 82 32 10 78

restaurant-lebistrot.com