

MENU ST SYLVESTRE 2010

☞ *Cocktail Piazza avec ses amuses bouches chauds et froids*

☞ *Medley de foie gras maison avec ses toasts grillés et sa confiture d'oignons rouges avec son verre de Banyuls*

☞ *Soufflet de Homard et de langoustines dans sa bisque et son verre de Sauvignon Domaine Marce*

☞ *Intermède Scandinave*

☞ *Crapaudine de cailles Vendéennes farcies, accompagnées de ses châtaignes façon forestière et son fagot d'asperges*

☞ *Duo de Morbier et son chavignol sur toasts grillés sur son lit de Mesclun Farandole de Délices St Sylvestre*

☞ *Flûte de Champagne St Philbert et fils*

☞ *Café*

☞ *Sélection Domaine des Menhirs en rouge 1 bouteille pour 4*

Dîner spectacle (3h00) avec Transformiste, humoriste et magicien

110 € par personnes

Renseignements et réservations

LE TISONNIER
La Trique
79700 LA CHAPELLE LARGEAU
Tél : 02-51-67-83-52
Fax : 02-51-92-38-18
www.letisonnier.fr