



DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE 2017

* * *

Mise en Bouche :

Mini-tartare de Homard bleu au saumon cru,
Triangle de seigle

* * *

Roulé de Foie Gras frais de canard EXTRA,
Chutney de figues, Tranche de brioche grillée,

* * * * *

Grosses Noix de Saint-Jacques, Chorizo Royal Cular,
Sabayon jus de coques,
Purée de Panais

* * * * *

Filet Mignon de Veau « Cocotte Grand Mère » aux Truffes râpées,
Gâteau de Shitakés

* * * * *

Roquefort en crêpe de sarrazin, Boule de chèvre aux amandes
Fleur de Tête de moine, Jeunes pousses d'épinards

* * * * *

Les Desserts en Trilogie

* * * * *

Vins compris :

Un verre de Bordeaux blanc sec : Château du Grand Plantier 2016

Un verre de Bordeaux rouge : Château La Gravelière 2015 Graves

PRIX NET TTC : 85 € (VINS INCLUS)

TVA 10% incluse sur les plats et boissons sans alcool - TVA 20% incluse sur les vins

**RESTAURANT ouvert pour les DEJEUNERS de NOEL et du Jour de l'AN
avec des MENUS à 59 € et 75 € TTC**

Prix nets TTC Service 15% et TVA 10% inclus - Boissons non comprises -

(Cuisine « Fait Maison » : cuisine réalisée à partir de produits bruts) - Décret N°2014-797

Hôtel*** Restaurant Les Pigeons Blancs 110, rue Jules Brisson 16100 Cognac

Tél : 05 45 82 16 36 - Mail : pigeonsblancs@wanadoo.fr