

***Pour la St Sylvestre
(Uniquement sur réservation)***

*Apéritif autour de la mer à partir de 19h30 : huîtres, oursins, crevettes, Vins Blanc (Picpoul, Chablis...)
Charcuterie Ibérique...*

Pour le Menu

La Mise en bouche...

Mousse légère au foie gras maison... Uby N°4...

Le Saumon Frais Gravlax, vinaigrette aux agrumes, mousse légère à l'aneth...

Verre de vin « Domaine Oddo Vallon des Glauges » ...

La pause « Terre, Mer » ...

Noix de St Jacques fraîches, Lard du Bigorre, asperges, beurre blanc...

Verre de vin « Domaine d'Éole » ...

Le Suprême de Volailles des Dombes, Truffes Fraîches de saison...

Surprise du « Chef » ...

Verre de vin rouge, « Mas de la Dame Coin Caché 2021 » ...

Le moment de la douceur entre deux fourchettes...

Sorbet au Rhum « Don Papa » ...

Plateau de fromages artisanal des Alpilles...

Verre de vin rouge, « Domaine de Belleviste 2018 » ...

La Surprise pour finir l'année 2024 autour du Chocolat Valrhona...

De la gourmandise...

Encore du Champagne...

Le Repas sera accompagné en accord avec mets et vins, avec des produits frais (Origine France), du vin de la région et d'ailleurs... L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, « Sam » doit vous garantir un retour en toute sécurité.

...DJ Laurent sera aux platines pour mettre l'ambiance, venez fêter la nouvelle année...

Menu complet à 135 euros par personne.

Le Nombre de places sera limitée !!!



Infos/Résa 0490476158...