



LE SEQUIN

MENU DU 31/12

MISE EN BOUCHE

Balade autour de la mer
accompagnées de sa coupe de Champagne

ENTRÉE 1

Crème brûlée au foie sous son croquant d'hiver
accompagnée de son verre de vin blanc Soleil Gascon

ENTRÉE 2

Demi-langouste blanche et sa mayonnaise au citron caviar
accompagnée de son verre de vin blanc Chardonnay, cent pour
Cent

PLAT

Caille farcie au foie gras et sa déclinaison de légumes de saison
accompagné de son verre de vin rouge Bourgueil, cuvée Déchaînée

DESSERT

Le croquant chocolat - pistache
accompagné de sa coupe de Champagne
Café

TARIF : 145€

