

Menu de la saint Sylvestre 2011

Repas prolongé

Apéritif

(Soupe de champagne)

Amuse bouche

(Ile flottante au saumon et lentilles)

~

Tatin de foie gras au pomme sur une galette de patate douce

~

Rosace de lotte et homard en mille-feuilles de tuiles au pavot, émulsion de girolles

~

Trou bourguignon

~

Chartreuse de cerf au senteur de truffe, velouté de marrons

~

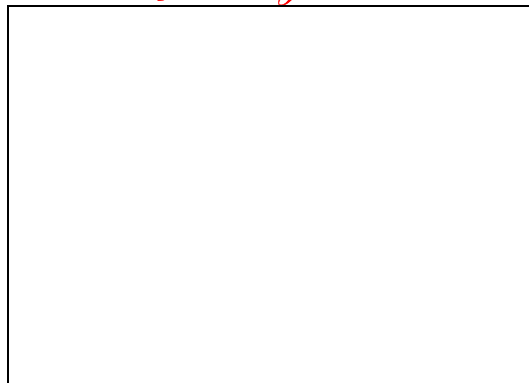
Côteaux pané sur son toast

~

Trilogie surprise du Nouvel An

~

Café et mignardises



Menu à 47,00 €

Arrivée souhaitée aux environs de 19H30

Réservation avant le 29 décembre 2011 à

L'Auberge de l'Abbaye

900 Route de Dijon

21250 Auxillars sur Saône

 *03 80 26 97 37*