



# Le Bagatelle



MENU  
**31 DÉCEMBRE 2017**

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

**95,00 €** BOISSONS COMPRISES

APÉRITIF DE VOTRE CHOIX  
ACCOMPAGNÉ DE SES AMUSES BOUCHES



**TARTARE AUX 2 SAUMONS**

Accompagné d'un verre de Val de Loire Coteaux du Giennois Domaine de Montbenoit 15cl

**NOIX DE SAINT JACQUES EN CROÛTE**

Accompagné d'un verre de Val de Loire Pouilly Fumé Les Clairières 15cl

*Possibilité de changer une des 2 entrées par un Foie Gras de Canard du Chef*



**ESTOUFFADE DE FILET DE BŒUF, SAUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON ET DE GRATIN LYONNAIS**

Accompagné d'un verre de Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Bissey 15cl



**CROUSTILLANT DE MAROILLE CHAUD ET SA SALADE AUX NOIX ET RAISIN**

Accompagné d'un verre de la Vallée du Rhône Saint Joseph Vins de Vienne 15cl



**OPEN MACARON AUX FRUITS ROUGES**

Accompagné d'une Coupe de Champagne Daniel Boland 15cl

**CRÈME GLACÉE, FRUITS DE SAISON ET SON COULIS**



**CAFÉ ET SA MIGNARDISE**

