



Menu du Réveillon du 24 Décembre 2017 à La Robéyère

Mise en bouche

Pour commencer

Médailлон de foie gras de canard en croûte d'herbes
Toast de brioche aux noix de Grenoble
Œuf cuit minute à la truffe

Vin préconisé : Gewurztraminer 2013 – Alsace Grand Cru

Le plat chaud

Caille et lapin fermier en duo
Jus corsé au pain d'épices

Potager de saison à la fleur d'oranger

Vin préconisé : Pommard « Les Vaumuriens » 2013

Le fromage

Mont d'Or tiède à la cuillère, salade

Vin préconisé : Pommard « Les Vaumuriens » 2013

Pour finir

Bûche de Noël « Robéyère »

Champagne préconisé : Champagne de Saint Gall Rosé

Eaux minérales et café

47 € TTC/personne

20 € TTC/personne avec les vins et le champagne préconisés

Hôtel ★★★ La Robéyère, Restaurant et Spa

Questions et réservations au :

04 92 51 90 78

Quartier La Robéyère - 05200 EMBRUN
www.chateaularobeyere.com