



Menu de la Saint-Sylvestre 2018 à la table du château de Maisonseule

Le dîner ;

Douceurs de foie gras,
Brioche ardéchoise

Soupe à l'ancienne de Mamie
aux croutons grillés mi-tendres

Dégustation de terrines maison :
- Pintade aux abricots
- Sanglier aux cèpes
- Canard aux figues

Civet de chevreuil au Saint-Joseph
Medley de purées de légumes anciens

Trou ardéchois

Trio de fromages AOC des Monts d'Ardèche
avec sa poire bio de saison

Trésor épicurien
et sa surprise de minuit

Apéritif au Champagne
Cafés et infusions issus du commerce équitable

Les vins ;

IGP Chardonnay
Grand Ardèche Louis Latour

Saint-Joseph blanc
Belvédères et vieilles vignes

IGP Cornas Champelrose
Grand terroir

Saint-Joseph Greenette
Cuvée parcellaire bio

Trou ardéchois

Chatus d'Ardèche
Élevé 18 mois en fûts de chêne

Crozes-Hermitage
Les Pends, plein sud et bio

Menu, vins, apéritif + café
Tout compris :
98€