



Réveillon de la Saint-Sylvestre

90€/personne (hors boissons)

Le Bistro des Vignes vous accueille le soir de la Saint-Sylvestre pour vous faire vivre un moment de gourmandise et de douceur. À cette occasion, le Chef Yoann Gérard-Huet vous propose un menu spécialement imaginé pour cette soirée...

Coupe de Champagne offerte, accompagnée de quelques canapés



Fine mousseline de Chou-fleur à la Vanille Bourbon,
Caviar Français de la maison « Sturia »



Foie Gras de Canard du Sud-Ouest rôti,
Pommes Granny Smith Crues et Cuites, Jus de Viande acidulé



Médaille de Lotte, doré au Beurre, Sauce Américaine,
Champignons parfumés à l'Algue Nori



Suprême de Chapon fermier du Sud-Ouest, Potimarron et Fruits Secs,
Gnocchis à la Truffe Noire (Tuber Melanosporum)



Notre version du Trou Médocain :
Vin Blanc du Médoc rafraîchi d'un Sorbet Pêche de Vigne



« Intensément Marron », Confit de Clémentines, Parfum Pain d'épices

Simon Verger, Meilleur Ouvrier de France, vous suggère :
un accord « Mets & Vins » autour d'une sélection de 4 verres (40€/personne)
ou une Carte des Vins conçue pour le plaisir de tous.

Commandez nos produits faits maison

En cette fin d'année, le Bistro des Vignes vous propose **son saumon fumé maison et son foie gras maison**, disponibles à la commande.

Contactez le restaurant au 05 56 09 47 79
ou envoyez-nous un email à reception@desvignesetdesanges.com



Prolongez votre soirée de la Saint Sylvestre...

Vous souhaitez **prolonger le réveillon de la Saint-Sylvestre en réservant une nuit dans notre hôtel** Des Vignes et Des Anges ?

Contactez directement la Réception au 05 56 59 01 20
ou rendez-vous sur notre site internet www.desvignesetdesanges.com



3 quai Albert Pichon, 33250 Pauillac | +33 (0)5 56 59 01 20
www.desvignesetdesanges.com |  