



LA GRAND'VIGNE

Menu du Nouvel An

Gaufre de haddock et caviar Grand Cru,
Crème légère

~

Carpaccio de noix de Saint-Jacques,
Cromesquis et condiments iodés

~

Homard breton rôti à la braise,
Infusion et jus de clémentines

~

Noisette de chevreuil,
Cannelloni de racines et truffes

~

Tarte au chèvre crémeux et noisette

~

Meringue au citron

~

Boule de neige

Menu du Nouvel An à 310€ par personne, hors boissons
Servi le soir du 31 décembre 2018



LA GRAND'VIGNE

Brunch du 1^{er} janvier

Au lendemain d'une belle soirée, nous vous invitons à prolonger les festivités en vous retrouvant autour d'un brunch qui prendra place dans notre restaurant étoilé. Il y en aura pour tous les goûts à La Grand'Vigne, alors gare à vos papilles...

Pour bien démarrer cette nouvelle année, vous pourrez déguster des mets à la truffe, du saumon ou encore un plateau de fruits de mer. Pâté en croûte, foie gras, caviar et bien d'autres mets de fêtes seront au rendez-vous pour débiter cette balade gustative.

Le brunch se poursuivra tout en saveur entre saumon, bœuf, canard Rossini et charcuteries. Vous aurez ensuite l'occasion de déguster des fromages affinés finement sélectionnés par notre équipe, accompagnés du panier du boulanger.

Bien entendu, le Chef finira sur une touche sucrée avec des entremets au chocolat, des tartelettes aux fruits de saison ainsi que bien d'autres gourmandises.

Ce brunch sera aussi une parfaite occasion pour trinquer pour la première fois en 2019, grâce à une coupe de champagne offerte...

*Brunch servi le 1^{er} janvier 2019
180 € par personne, avec une coupe de champagne offerte*