

Menu de Saint Sylvestre

Pour vous mettre en appétit, petite gougère farcie à la crème de chèvre et saumon fumé



Escalope de foie gras de canard du Sud Ouest poêlé, raisins rôtis et crème de potiron



Tartare de Langoustines et de Noix de Saint Jacques à la mangue et coriandre fraîche



Dos de maigre rôti, risotto de petits pois, carottes glacées, beurre blanc



Suprême de chapon farci aux marrons et shitaké, pommes Ana, mousseline de brocolis et jus de volaille réduit



Assortiment de fromages du Marché de Pons



Cocque au chocolat noir et brunoise de fruits exotiques accompagné de son sorbet

Menu de Saint Sylvestre 67 €

1, Avenue Gambetta
17800 Pons
Charente-Maritime
Tél : +33 (0)5 46 91 31 12



<https://www.hotel-de-bordeaux.com>



<https://www.Facebook.com/HoteldeBordeaux>



<https://twitter.com/HoteldeBordeaux>



https://www.instagram.com/hotel_de_bordeaux/



<https://www.pinterest.fr/HoteldeBordeaux/>

Pour accompagner votre dîner nous vous proposons en apéritif une coupe (12 cl) Pierre Gerbais Celles sur Ource Extra brut. Des arômes subtils et gourmands et d'une robe étincelante, parfait pour commencer un repas de fête.

Pour accompagner les entrées un verre de Domaine Garrabou Fontevieille 2020 (12,5 cl) Superbe Chardonnay du Limoux en conversion vers l'agriculture biologique. Fraicheur, sensation de peau d'agrumes qui délivre de nobles amers. L'attaque en bouche est droite, nette et tendue. Des notes d'abricot et de pêche avec une belle acidité.

En vin rouge nous vous proposons un verre de D de Dauzac 2019 (12,5 cl) en appellation Bordeaux. Robe vive avec des éclats de rubis. Nez de fruits mûrs frais et délicat avec des notes d'épices.

Supplément Boissons 29 €

1, Avenue Gambetta
17800 Pons
Charente-Maritime
Tél : +33 (0)5 46 91 31 12



<https://www.hotel-de-bordeaux.com>



<https://www.Facebook.com/HoteldeBordeaux>



<https://twitter.com/HoteldeBordeaux>



https://www.instagram.com/hotel_de_bordeaux/



<https://www.pinterest.fr/HoteldeBordeaux/>