

Nouvel An 2025, D'ici et D'ailleurs

by le Vintage

Menu à 99€ (par personne) en 5 temps

Accords mets et vins 129€

MISE EN BOUCHE

La coupe de champagne (ou cocktail sans alcool) et ses mignardises salées.

ENTRÉES

Le carpaccio de noix de saint Jacques, marinade de mangues, agrumes et grenades.

Foie gras de canard IGP au poivre de Sichuan et fleur de sel, toast aux céréales et fruits.

PLATS

Demi langouste tropicale de Madagascar, sauce homardine et risotto crémeux.

Filet de boeuf rossini (foie gras poêlé, gratin dauphinois truffé, fagot de légumes.

FROMAGE

L'assiette de fromage en supplément de 12€.

DESSERT

La poire au chocolat en trompe l'œil.

Café et son macaron au champagne.

Menu à 45€ pour les enfants (1 entrée, plat et dessert)

pensez à réserver. 4 rue Galante, 84000 Avignon tel : 04.90.14.63.65

Mail : didbylevintage@gmail.com