

# Menu de Saint Sylvestre



Pour vous mettre en appétit, petite amuse bouche



Roulés de saumon fumé, courgette grillée et fromage de chèvre frais, Mauricette Maison



Escalope de foie gras de canard du Sud Ouest poêlé, réduction à l'orange et purée de pommes de terre



Balottine d'aile de raie farcie aux herbes fraîches, sauce au Cognac et mousseline de brocoli



Pavé de cerf cuisson basse température, jus de veau réduit, carottes glacées et brisures de marron, Knödel



Assortiment de fromages du Marché de Pons (supplément de 10€)



Royal au chocolat et confit de cerises noires

Menu de Saint Sylvestre 72 €

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

**Hôtel de Bordeaux**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE+HÔTEL★★★

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

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

 <https://twitter.com/HoteldeBordeaux>

 [https://www.instagram.com/hotel\\_de\\_bordeaux/](https://www.instagram.com/hotel_de_bordeaux/)

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

En apéritif une coupe de Champagne (12 cl) Foissy-Joly Brut Réserve. Un nez très complexe avec une dominante de fruits frais comme la mirabelle, avec des notes subtiles d'amande grillée et de zeste d'agrume parfait pour commencer un repas de fête.

En vin blanc pour accompagner les entrées un verre de Mas des Chimères 2020 Côteaux du Salagou (12,5 cl) équilibre subtil entre gourmandise et digestibilité, entre maturité et fraîcheur.

L'aromatique est totalement épanouie, sur les fruits jaunes principalement avec une touche florale et des notes d'amandes.

La texture est légèrement nappante grâce à un gras bien intégré. Les amers sont parfaitement sous contrôle, en filigrane, pour contribuer à l'équilibre global.

En vin rouge nous vous proposons un verre du Domaine Garrabou Le Salsous 2020. Grand vin du Languedoc sur des sols calcaires, une exposition nord, un peu l'altitude, voilà des conditions propices à l'épanouissement d'un grand pinot noir du Sud. Derrière les notes fumées subtiles d'un élevage en barrique percent les nuances de cerise et d'épices douces du cépage. Après une attaque confortable, la bouche se développe sans accroc, déroulant sa belle chair ourlée de tanins de grande classe et pétrie d'un fruité distingué où pointent le sous-bois et la réglisse. Un vin élégant, tactile, soyeux, qui pinote franchement.

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.instagram.com/hotel_de_bordeaux/)



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