

# LA FERME CHAPOUTON A GRIGNAN

REVEILLON DU 31 DECEMBRE 2018

. . . *an nouveau* . . .

## MENU

DEGUSTATION EN 7 SERVICES

### PRELUDES GOURMANDS

#### BROUILLADE

Mousseuse, caviar de hareng

#### VOLAILE ET ECREEVISSE

En soupière feuilletée

#### SAINT-JACQUES

Poireaux fondus, sauce à la Farigoulette

#### FILET DE BŒUF

Rossini, sauce périgourdine

#### BLEU DU VERCORS

Confit d'oignons au caramel beurre salé Aix&Terra

#### VANILLE ET BOURBON

Comme une omelette norvégienne flambée

#### A MINUIT

Feu d'artifice (terrasse chauffée)

Coupe de champagne Collet

& surprise gourmande

incluses

#### Menu à 105 euros par personne, hors boissons.

*Accord mets et vins (en 4 dégustation, eau minérale et café) hors apéritif : 145 euros.*

*Menu « tout au Champagne Collet » (de l'apéritif au dessert, eau minérale et café): 165 euros.*

*Truffles mélanosporum – Accueil dès 20 heures, début de service à 21 heures précises.*

*Feu d'artifice tiré sous réserve de météo favorable.*



 **les Collectionneurs®**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

PRIX NETS PAR PERSONNE SERVICE INCLUS - SOUS RESERVE DE MODIFICATION

[www.chapouton.com](http://www.chapouton.com)  0033 (0)4 75 00 01 01