

# *MENU*

*31 décembre 2018*

## *Le clos des pierres rouges*

*1 zeste de réussite  
1 soupçon d'imprévu  
1 pointe d'humour  
le tout arrosé de bonheur et  
d'amour  
et 2019 aura une saveur  
inoubliable*

*Dégustation : Foie gras nature*

*Foie gras chocolat Weiss*

*Nougat de foie gras*

*Vin blanc passerillé (Domaine Morin Langaran)*

*Clin d'œil (Chardonnay vendanges tardives)*

*Carpaccio Vanillé de dorade royale et champignons*

*Viognier IGP Domaine les terriers 2017*

*Crème de morille façon cappuccino.*

*Viognier IGP Domaine les terriers 2017*

*Trou vellave...avec modération !!!*

*Pavé d'autruche de Haute-Loire aux Girolles*

*Saint Emilion Grand cru 2012*

*Plateau de fromages d'auvergne.*

*Trio de desserts aux saveurs acidulées.*

*Vin blanc passerillé (Domaine Morin Langaran)*

*Clin d'œil (Chardonnay vendanges tardives)*

*Champagne blanc et rosé*