



Mi

Mardi 31 décembre 2024

Menu Réveillon de la St Sylvestre
Au M



Château de Massillan - 730 chemin de Massillan - 84100 Uchaux
T. +33 (0)4 90 40 64 51 - contact@chateaudemassillan.fr
www.chateaudemassillan.fr



Accords Mets et Vins

- Chablis, Domaine Gérard Duplessis 2023 -

- Châteauneuf du Pape, Domaine Pierre André 2023 -

- Vin de France, Domaine du Coulet, Blanc sur Rouge 2019 -

- Cahors, Domaine Cosse Maisonneuve, Marguerite 2014 -

- Vin de France, Domaine la Tournelle, A l'Aube 2011 -

- Champagne, Franck Pascal, Tolérance, Rosé 2018 -
« Pour fêter la nouvelle année »

Accords Mets et Vin

6 verres : 110 euros par personne
3 verres : 70 euros par personne
Prix net TTC, Service compris

Le Menu

La Patience...

*Zéphyr de Céleri à la Truffe d'Uchaux

Une Demoiselle de Caractère...

*Langoustine au Sucre de Genévrier Sauvage & Courge Spaghetti

Sabayon aux Fleurs d'oranger et Combava du potager*

La Tradition à l'accent Iodé...

*Le Petit Farcie et Caviar Neuvic-Baerii

Emulsion d'un lait de Grenouille aux Coques

À mes Origines Bourguignonnes...

*Saint Jacques de la Baie de St Malot & Foie gras

Meurette au Châteauneuf-du-Pape

Simplement Sauvage...

*Canette des Dombes Maturée, opaline « Cacao-Sarrasin »

Rôti aux fèves de cacao, Coque de noix et poivre de Sichuan

Mousseline de Brocoli "Noix et Parmesan"

Une Douce Caresse...

*Camembert Fermier Fumé aux pluches d'oignons Brûlés

Gelée de pomme Tatin acide*

Une Note de Fraîcheur...

* "Clémentine-Champagne**"

Notre Mont-Ventoux...

*Marron & "Ananas -Livèche**"

210 €/personne

Merci à nos fournisseurs et Damien, notre maraîcher,
pour les produits Bio issus de notre potager

Merci d'informer nos équipes de toutes intolérances
ou allergies alimentaires ainsi que d'éventuels régimes spécifiques.

