

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Menu 31 décembre*

*Apéritif*

Pomme de terre, Crème aigre maison et Caviar Neuwic  
Potato, Sour Cream and Caviar Neuwic

*Pour Commencer*

Bouillon aux champignons, Chou et Saucisse Maison  
Mushroom Consommé, Cabbage and Homemade Sausage

*Entrée*

Potimarron rôti, Camembert Fondu avec Choux Kale et Oignons  
Roast Pumkin, Melted Camembert Cheese, Kale and Onions

*Plat*

Gigot d'Agneau à la flamme, Légumes "Rescoldo" et "Gremolata"  
Roast Leg of Lamb, Rescoldo Vegetables and "Gremolata"

*Fromage*

Assiette de fromages avec noisettes caramélisées  
Selection of cheeses with caramelized nuts

*Dessert*

Toast à La Bulle Chateau La Coste

Rogel au dulce de leche et Meringue  
Rogel 'mille-feuille' with dulce de leche, and Meringue

Café / Thé / Infusion

190 €



CHÂTEAU LA COSTE