



# *Joyeux Noël*

90€

**Accord mets et vins 45€**

Verre de 8cl, coupe de champagne 12cl

Mise en bouche

Foie gras - figues

**Coteaux de l'Aubance, Domaine de Montgilet, 2019**

Turbot - Langoustines - Pistaches

**Coteaux du Languedoc blanc, Mas Brunet, 2019**

Chapon Farci - Truffes - Marrons - Légumes anciens

**Sancerre rouge, Domaine Paul Cherrier, 2019**

Trou breton

Délice fromager

**Saumur Champigny, Domaine du Bourgneuf, 2018**

Bûche maison - fruits exotiques

**Champagne Bruno Roulot, demi-sec**

Mignardises

Réservation

02 99 40 26 15

[www.restaurant-absinthe.fr](http://www.restaurant-absinthe.fr)



# Saint-Sylvestre

150€

*Accord mets et vins 60€ verres de 8cl,  
coupe de champagne 12CL*

## MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS - TRUFFE - CHUTNEY

*Coteaux de l'Aubance, Domaine de Montgilet, 2019*

RAVIOLES - HOMARD - SAINT-JACQUES - SAFRAN

*Coteaux du Languedoc blanc, Mas Brunet, 2019*

BAR SAUVAGE - CONDIMENT CHÂTAIGNE -  
SAUCE AU WHISKY BRETON - LÉGUMES GLACÉS

*Chablis, Homage, Domaine de Savary, 2020*

## TROU BRETON

PIGEON FERMIER - PLEUROTÉS - MURES - POIVRE NOIR

*Montagne Saint-Emilion, Reclos la Couronne, 2016*

DÉLICE FROMAGER

*Côtes du Rhône rouge, Colline, Domaine de la Cabotte, 2021*

MANGUE - PISTACHE - CHOCOLAT BLANC

*Champagne Bruno Roulot, demi-sec*

## MIGNARDISES