

Le Menu du 25 décembre et 1^{er} janvier

*Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes
Et mousseline de céleri*

*Filet de Bœuf façon Rossini
Sauce Périgéenne
Légumes d'artax, écrasée de pomme de terre*

*Bûchette individuelle
Mousse de Marron et cœur de Myrtille*

49,50€



Abbaye de Lérins

LE VIN DU MOIS

Saint Sauveur 2012

Millésime 2012 parrainé par Philippe FAURE BRAC Meilleur Sommelier du Monde 1992

Robe rouge profonde, brillante et limpide. Le nez est intense marqué par le fruité : la mûre sauvage, la prune macérée...l'évolution va vers les épices douces. Le boisé est délicat. La bouche est franche et généreuse. Les tanins bien présents apportent une ampleur et beaucoup de matière à une finale toute en longueur.

Verre de vin 12cl

12 € TTC

Bouteille 75 cl

59 € TTC

www.excellencedelerins.com