



MENU NEW YEAR 2025!



Restaurant Le Vintage
10 rue Galante

Entrée 65 euros

Foie gras de canard et son chutney de figues
accompagné de son toast aux céréales.

OU

Tartare de saumon, fines herbes, passion,
perles de yuzu et sa crème montée citronnée.

Plat

Filet de bœuf façon Rossini (foie gras poêlé),
écrasé de pommes de terre truffé, sauce aux
cèpes et truffe d'hiver.

OU

Risotto crémeux aux Gambas Sauvages, jus
de coquillages safrané et sa tuile au Wasabi.

Dessert

Le tout chocolat (rocher gourmand, éclats de
brownie, chantilly chocolat noisettes, crumble et
sa glace caramel beurre salé).

OU

Explosion de fruits rouges, chocolat blanc, biscuit
amande, glace au yaourt Bulgare et son
macaron.



Réservation en 3 services: 19H, 21H et 23H
Ouvert le 1er janvier midi et soir avec ou sans
menu du reveillon

