

# Marc Labourel

**Chef de Cuisine**

Réveillon du Nouvel An 2007  
115,00€ : Diner Dansant

**Coupe de champagne** *Demoiselle*

## L'entrée

**Foie Gras de canard**, *chutney de figues*

## Les Plats

**Sandre à l'Irancy**,  
*Escalope de Foie gras poêlé, épinards frais*

*et*

**Tournedos de canard rôti**,

*Sauce au poivre de Sichuan, écrasé de pomme de terre safrané, brunoise de légumes*

## Nos Fromages

**Sélection du Maître Fromager**

## Le Dessert

**Truffé de chocolat amer**  
*Poire de curé, Crème Anglaise au Café*

\*\*\*

*½ Bout. Bordeaux château Seguin blanc & ½ bout. Bordeaux château Seguin rouge*

*½ Bout. De Champagne Demoiselle de VRANKEN POMMERY*

*Les eaux & café*

*Inclus : 115 €*

Auberge du Cheval Blanc