



La brasserie du Moulin vous propose son menu de la Saint Sylvestre 2017

Mise en bouche

∞

Le foie gras de canard en trois saveurs

*Confit au miel et armagnac, confit au sel de l'Himalaya et confit aux pommes et fruits secs,
brioche potimarron et raisin*

Accompagné de son verre de muscat IGP Domaine de Barrubio

∞

Cassolette de la Mer composée de Homard, Gambas, Saint Jacques & crème de crustacés

Accompagné de son verre AOP Corbière Château Ollieux Romanis Classique

∞

Chapon brioché, jus corsé Cidre et châtaigne, Pommes Berny, julienne d'endives et pois gourmand

Accompagné de son verre AOP Minervois Vieilles Vignes Pierre Cros

∞

Brie Truffé, éclats de mesclun aux noix

Accompagné de son verre AOP Minervois Vieilles Vignes Pierre Cros

∞

Envol chocolat mandarine

Accompagné de son verre AOP Maury Rouge

110 € TTC par personne*

(Ne sont pas inclus : Eau minérale, café, thé et apéritif)

*Animation musicale tout au long de la soirée
avec le duo HAPPY DRINKS*

Réservation obligatoire au 04.68.414.414. Paiement à la réservation

Brasserie du Moulin, parking privé, quai d'Alsace à Narbonne

Tél : 04.68.414.414. Mail : reception@mouлиндugua.com

