

MENU DU NOUVEL AN 2025

Crème de truffe, jaune d'œuf confit, pickles d'aignon, croûtons

Galatea Bianco, Cantina Fiorentino - IGP Salento 2024 (Fiano - Italie - Bio)

* * *

Foie gras mi-cuit, gelée de Sauternes, toasts

Gewurtztraminer, Wunsch et Mann - AOC Alsace 2022 (Gewurtztraminer - Bio)

* * *

Ravioles de noix de saint-jacques, butternut, sauce carbonara

Marguerite, Domaine des Allégrets - AOC C. de Duras 2023 (50% Sauvignon, 50% Sémillon, Bio)

* * *

Pithiviers de caille fermière farcie aux épices

Château La Levrette - AOC Blaye Côtes de Bordeaux 2010 (60% Merlot, 40% Cab.S)

* * *

Fromage de chez "Deruelle"

Les Cigogneaux, Domaine Saint-Aubin - IGP Côtes de Gascogne (Petit Manseng, Gros Manseng)

* * *

Omelette norvégienne à la mangue

Champagne Primault-Moigneau Tradition Brut

Les réservations pour 19h devront libérer la table pour 21h15

**98€ par personne
Accord mets et vins 45€**

Réservations à manager@restaurantleloup.com

ou au 09.80.88.80.83 ou 07.69.69.66.63

Aucuns changements de menu possible

Arrhes demandées

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

Truffle cream, confit egg yolk, onions pickles, croutons

Galatea Bianco, Cantina Fiorentino - IGP Salento 2024 (Fiano - Italie - Bio)

* * *

Half-cooked foie gras, Sauternes jelly, toasts

Gewurtztraminer, Wunsch et Mann - AOC Alsace 2022 (Gewurtztraminer - Bio)

* * *

Scallops ravioli, butternut, carbonara sauce

Marguerite, Domaine des Allégrets - AOC C. de Duras 2023 (50% Sauvignon, 50% Sémillon, Bio)

* * *

Stuffed free range quail Pithiviers

Château La Levrette - AOC Blaye Côtes de Bordeaux 2010 (60% Merlot, 40% Cab.S)

* * *

Cheese from "Deruelle" cheese shop

Les Cigogneaux, Domaine Saint-Aubin - IGP Côtes de Gascogne (Petit Manseng, Gros Manseng)

* * *

Mango Baked Alaska

Champagne Primault-Moigneau Tradition Brut

Reservations for 7pm must be vacated by 9:15pm

**98€ per person
Food and wine pairing 45€**

*Reservation at manager@restaurantleloup.com
or at +33.980.888.083 or +33.769.696.663*

*No menu changes possible
Deposit required*