



L'auberge de Jack Milly-Lamartine vous propose



Soirée Beaujolais Nouveau

Soirée Beaujolais Nouveau

Jeudi 18 novembre 2021
À partir de 18 h 00

À l'honneur pour la soirée
Le Domaine Céline et Nicolas HIR-
SCH
à Chénas

Possibilité d'achat sur place
des vins du domaine,
réservation recommandée.

Au Menu

Poitrine de cochon et saucisson cuit
au gène
Sauce vin rouge et pommes vapeur

Le Bleu du Beaujolais

La poire au vin

Un verre de beaujolais nouveau par
personne est compris dans le menu
Ou un soft

**La soirée par personne
20 euros TTC**



Réveillon de la St-Sylvestre

La coupe de Champagne de bienvenue

**Le menu
57 euros TTC**

**Forfait Accord Mets et Vins
35 Euros TTC**

Mâcon-Igé La Cra - millésime 2018
Domaine Fichet

Pouilly-Fuissé Serein - millésime 2020
Domaine Céline et Nicolas Hirsch

Fleurie 1889 - millésime 2014
Domaine de La Madone

Haut Médoc - millésime 1998
Château Dillon

Champagne M. Toubart
Cuvée réservée de M. Toubart

Menu du Réveillon 31 décembre 2021

Amuse-Bouche
Royale de potiron aux morilles

Entrée
Foie gras de Canard du Gers
Poire pochée - Brioche toastée
Réduction au cassis

Poisson
Pavé d'Esturgeon - Risotto de Butternut
Émulsion au Crémant de Bourgogne

Viande
Pavé rôti de Cerf
Cèpe Bouchon Sauce Civet
Fine purée de panais et pomme de terre

Fromage
Cromesquis au très vieux Comté et noix
Salade de Carmine

Dessert
Coque chocolat Grand Cru
Biscuit et mousse à la châtaigne

Ouverture du restaurant à 20h00 - Début du service à 21h00



Soirée Huitres

Vendredi 3 décembre 2021
À partir de 18 h 00

Les 6 huitres n°3
et le verre de vin blanc
12 euros
(Les 12 huitres 20 euros)

Les 6 huitres n°2
et le verre de vin blanc
14 euros
(Les 12 huitres 22 euros)

L'assiette de saumon fumé et le verre
de vin blanc
15 euros

L'assiette de 3 fromages
6 euros
(comté, bleu du Beaujolais, tomme)

Panna Cotta à la fève de Tonka
3 euros

**Pour tous les menus
ou soirées
réservation au
07 50 50 62 53
ou par SMS avec
votre nom et le nombre
de personnes**



Plateau Raclette À emporter

À partir du mardi 9 novembre 2021
au dimanche 28 février 2022

À récupérer au restaurant en semaine
avant 19h

Le vendredi et le samedi
jusqu'à 21h30

Possibilité d'achat sur place des vins
de la carte du restaurant à prix caviste

Pour toute commande de 4 portions
ou plus une bouteille de vin blanc est
comprise dans le prix
(Au choix de notre sommelier)

Le plateau par personne

100 g Raclette au Lait Cru
100 g Raclette à La Moutarde
100 g Raclette Fumée

1 tranche de Viande des Grisons
1 tranche de Jambon sec de Savoie
2 tranches de Jésus cuit fumé
1 tranche de Speck d'Alsace
1 tranche de jambon blanc
2 tranches de chorizo Belota
2 tranches de saucisson sec
aux noisettes

2 pommes de terre et cornichons

17 euros TTC

Réservation par téléphone au 07 50 50 62 53 ou par SMS avec votre nom et le nombre de personnes