



**Découverte festive,
pour vos déjeuners et dîners**

Accord mets et vins :

1 coupe de Champagne
1 verre de vin par plat
Eaux minérales, jus de fruits et soft à volonté
Café, thé ou infusion.

Tout Compris : menu et accord mets et vins :

100€ TTC par personne.

Champagne Philipponnat avec canapés

Noix de Saint-Jacques, condiment orange,
crème wasabi-fève tonka

Pouilly Fuissé - Domaine Pierre Vessigaud - Vieilles Vignes 2017

OU

Terrine de foie gras aux artichauts,
chutney aux fruits du mendiant

Muscat Beaume de Venise - Domaine de la Pigeade 2018

Bar de ligne cuit vapeur, coques à la marinière,
fenouil et raviolis de couteaux

Chablis - Domaine Fèvre 2018

OU

Filet de veau rôti, blette fondante, jus aux morilles

Moulin à vent - Domaine Yohan Lardy - Les Michelons 2018

Tout chocolat

OU

Calisson signature Villa Saint-Ange

Poiré - Eric Bordelet - Granit 2017

Café, thé ou infusion et mignardises

Sur réservation : reservation@villasaintange.com – Téléphone : 04.42.95.10.10

Menu proposé tous les jours des mois de novembre, décembre 2019 et janvier 2020 sauf les 24, 25, 31 décembre 2019, 1^{er} et 6 janvier 2020

Le tarif inclut les taxes et services - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.