

Réveillon du Nouvel An

Hôtel Golf Château de Chailly au Restaurant l'Armançon
Jeudi 31 Décembre

Champagne Billecart Salmon Brut

Damier de Radis croquants, rouelles de homard
Monthelie 1er Cru "Les champs Fulliots", 2017 - Domaine Marc Rossignol

Duo de St Jacques et caviar, fondant de butternut
Puligny Montrachet 1er Cru "Les Chalumeaux", 2018 - Domaine Matrot

Darne de Turbot cuit basse température, racines de légumes et jus de volaille
Chablis Grand Cru "Bougros", 2015 - Domaine William Fèvre

Trou Bourguignon

Filet de cerf aux poires pochées, sauce au vin rouge et épices
Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Cailles", 2013 - Domaine Michelot

Assiette de délices de Côte d'Or
Gevey Chambertin 1er Cru "Champonnet", 2017 - Domaine Jean Michel Guillon

Dessert des 12 coups de minuit
Champagne Juvenelle Brut

Menu & accord mets et vins à 195€ par personne

Informations et réservations au 03.80.90.30.30 - reservation@chailly.com