



Menu de la Saint-Sylvestre



Mises en bouche : terre et mer

Foie-gras de canard maison mi cuit, déclinaison de betterave

Noix de Saint-Jacques, lard de Toscane, châtaigne et noisette

Blanc de turbot et truffe

Mimolette extra-vieille revisitée, fruits d'hiver

Chocolat, marron glacé et café blanc...

125 € Boissons comprises*

*1 coupe de champagne Pol Roger
3 verres de vin
1 bouteille de Vittel ou San Pellegrino 50cl,

Menu unique servi le 31/12/2018
Arrivée souhaitée entre 20H30 et 21H00
– Le restaurant ne prévoit pas d'animation spécifique –

Réservation impérative au 03.28.42.03.19 (acompte de 50€/pers)



Fenêtre Sur Cour – 5 Rue du Maréchal Foch 59670 CASSEL
www.restaurant-fenetresurcour.com



Menu du jour de l'an



Mises en bouche

Foie-gras de canard maison mi cuit, betterave et chutney de fruits

Cœur de ris de veau, légumes d'hiver

Dos de sandre, céleri et crevettes grises

Finger chocolaté, agrumes et Grand Marnier

65 € ou 84.50€ avec 3 verres de vin en accord

Menu unique servi le 1^{er} janvier 2019



Réservation impérative au 03.28.42.03.19 (acompte de 25€/pers)

Fenêtre Sur Cour – 5 Rue du Maréchal Foch 59670 CASSEL
www.restaurant-fenetresurcour.com