



Le Moulin des Marais

*Menu
du réveillon
de la
Saint-Sylvestre*



*Bonne année
2025*

**La Sélection de nos vins
par notre Sommelier
Alain Delort**

Vins Rouges

Merlot le Versant	12cl	9€
Saumur Champigny	75cl	28€
Côtes du Rhône Guigal	75cl	35€
Saint-Emilion Lajarde Montarlier	75cl	39€
Hautes Côtes de Beaune Nuiton	75cl	39€
B de Maucaillou Bordeaux	75cl	44€
Mercurey Bourgogne	75cl	57€
Saint-Emilion Grand Cru La Closerie de Fourtet	75cl	58€
Margaux Château la Tour de Mons	75cl	69€
Châteauneuf du Pape l'Oratoire des Papes	75cl	84€
Pessac Léognan Château la Louvière	75cl	92€
Côte Rôtie La Sarrasine Domaine de Bonserine	75cl	115€

Vins Blancs

Viognier le Versant	12cl	9€
Chardonnay le Versant	75cl	29€
Sancerre Michel Laurent	75cl	42€
Macon-Lugny Louis Jadot	75cl	49€
Crozes Hermitage Guigal	75cl	57€
Pouilly Fuissé Domaine des Préauds	75cl	69€
Chablis 1 ^{er} Cru Dampt Frères	75cl	72€
Givry 1 ^{er} Cru Le Vigron	75cl	79€
Condrieu Guigal	75cl	90€

Champagnes

Veuve Pelletier	75cl	75€
Taittinger	75cl	95€
Ruinart Brut	75cl	105€
Bollinger	75cl	110€
Moët & Chandon "Impérial"	75cl	120€
Veuve Clicquot	75cl	130€
Louis Roederer	75cl	150€
Piper-Heidsieck Blanc de Blancs	75cl	160€

Menu

Coupe de champagne
Taittinger
accompagnée d'huitre et crevettes en Kadaïf

Dégustation de caviar Iranien
Blinis au Sarrasin et shot de vodka

Croustillant aux champignons
crème aux noix



Entrées

Demi Homard chaud et froid
ou
Mi-cuit de Foie Gras au Monbazillac
marmelade de clémentine Corse



Plats

Gâteau de Veau aux morilles
ou
Filet de Turbot sauce maltaise
et mousseline de céleri truffée

Trou normand
Pomme et Calvados
ou
Assiette de fromages affinés de nos régions



Desserts

Bûche glacée noisette et châtaigne
ou
Pavlova aux fruits exotiques



Café et Thé



Le Moulin des Marais

Hôtel - Restaurant - SPA
Séminaires - Réceptions

Lieu-dit Moulin de la Montcient
78250 Hardricourt / Gaillon-sur-Montcient
Tél. (33)1 30 04 18 07

www.lemoulindesmarais.com

Pour vos réservations :
contact@lemoulindesmarais.com