Les fêtes de fin d’année aux

LES ARCHIVES



menu de la Saint-Sylvestre - 2026

NOUVEL AN AUX ARCHIVES, EN 5 TEMPS - 145€
SUGGESTION ACCORD METS ET VINS - 175€

MISE EN BOUCHE
ROYALE DE COURGE,
Saint-Jacques à cru

ENTRÉE
LANGOUSTINE,
fenouil braisé en tarte fine juste tiède

VDF Amandiers Blanc,
Domaine Stéphane Usseglio

POISSON
MÉDAILLON DE HOMARD,
céleri, bisque au caviar d'Aquitaine

AOP Bourgogne,
Domaine Louis Jadot, *"Couvent des Jacobins"*

VIANDE
CHAPON TRUFFÉ,
mousse de châtaignes et champignons,
sauce poulette

AOP Fiefs Vendéens Mareuil,
Domaine Jérémy Mourat

FROMAGE
MILLEFEUILLE DE VIEUX COMTÉ,
beurre de noix, mesclun

DESSERT
ROSACE DES ARCHIVES,
praliné noisette, caramel fudge

AOP Lussac Saint-Émilion,
Château Haut-Piquat

MIGNARDISES

CHAMPAGNES ET BULLES AU VERRE

Flûte de Champagne, *"Brut Réserve"*	*13 €*
Flûte de Champagne, *"La Chapelle Rosé"*	*14 €*
Flûte de Bulles sans alcool, *"French Bloom"*	*13 €*

SUGGESTIONS EAUX

Vittel, *1L*	*6 €*
San Pellegrino, *1L*	*6 €*
Châteldon	*6.5 €*

Menu unique, servi le 31 décembre au soir