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

Amandiers Blanc - S. Usseglio

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

Bourgogne Blanc - L. Jadot, *"Couvent des Jacobins"*

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

Mareuil Rouge - J.Mourat

FROMAGE
MILLEFEUILLE DE VIEUX COMTÉ,
beurre de noix, mesclun

DESSERT
ROSACE DES ARCHIVES,
praliné noisette, caramel fudge

Lussac Saint-Émilion, *"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 DE COCKTAILS

Peachie *11 €*
Liqueur de bergamote,
crème pêche de vigne, pamplemousse,
Prosecco, eau pétillante

Garden Smash *11 €*
Gin sans alcool, basilic,
citron jaune, sucre liquide

East Side *10 €*
Gin, concombre, menthe, citron vert,
sucre liquide

SUGGESTIONS EAUX

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

Menu unique, servi le 31 décembre au soir