

*Saint-Valentin 2010*

*Menu à 90.00 €*



*Champagne Veuve Clicquot Rosé  
(1 bouteille pour 2 personnes)*

*Eau minérale  
ou  
Eau Gazeuse*



*Amuse Bouche*



*Biscuit d'Olives, Rémoulade de Légumes  
Aux Langoustines*



*Saint Jacques et Ormeaux sur un Risotto Iodé  
Bouillon de Coquillages*



*Dos de Bar aux Ravioles de Fenouil  
Crème de Crustacés*



*La Gourmandise à la Rose*



*Petits Fours*

*Jeudi 24 décembre 2009*



*Joyeux Noël*

*Une Coupe de Champagne Louise Pommery*

*~\*~ Boissons ~\*~*

*La Carte des Vins et Champagnes est à votre Disposition*



*RACHEL GESBERT et son Personnel*

*vous souhaitent  
un Joyeux Noël et de Bonnes Fêtes de Fin d'Année*

*Menu à 90.00 €*



*Velouté de Potiron à la Truffe  
(Amuse Bouche)*



*Noix de Saint Jacques, Pousses d'Épinards,  
Beurre Monté aux Grains de Caviar d'Aquitaine*



*Turbot de nos Côtes au Foie Gras,  
Jus de Viande à la Truffe*



*Noisettes de Cerf de Brocéliande Au Lard  
et Fumet de Genièvre*



*Sabayon d'Agrumes, Sorbet à la Rose*



*Gourmandise Au Chocolat*



*Mignardises*

**ARRHES :**

*50 % du montant par personne pour toute réservation*

*Vendredi 25 décembre 2009*



*Joyeux Noël*

*Boissons*

*Une Sélection des Vins et Champagne à votre Disposition*



*RACHEL GESBERT et son Personnel*

*vous souhaitent de Bonnes Fêtes de Fin d'Année*

*Menu à 75.00 €  
(boissons non comprises)*



*Velouté de Potiron à la Truffe  
(Amuse Bouche)*



*Noix de Saint Jacques, Pousses d'Épinards,  
Beurre Monté aux Grains de Caviar d'Aquitaine*



*Saint Pierre à la Mangue, Salsifis à l'Aigre Doux*



*Croustillant de Pigeonneau au Foie Gras*



*Ananas Rôti à l'Orange*



*Gourmandise au Chocolat*



*Mignardises*

**ARRHES :**

*50 % du montant par personne pour toute réservation*

*Jeudi 31 décembre 2009*



*Joyeux Réveillon de la Saint Sylvestre*

*Boissons*

*Une Coupe de Champagne Dom Pérignon 2000*



*Pauillac, Château Pibran 2005\**

*Ou*

*Beaune Grèves 1<sup>er</sup> Cru, Bouchard Père et Fils 2005\**

*Ou*

*Moët et Chandon Grand Vintage 2003\**



*1 Eau Minérale Plate ou Gazeuse\**



*Café ou infusion*



*\* 1 bouteille pour 2 personnes*

*RACHEL GESBERT et son Personnel*

*vous souhaitent de Bonnes Fêtes de Fin d'Année*

*Menu à 145.00 €  
(boissons comprises)*



*Velouté d'Asperges à la Truffe  
(Amuse Bouche)*



*Noix de Saint Jacques, Pousses d'Epinards,  
Beurre Monté aux Grains de Caviar d'Aquitaine*



*Turbot de nos Côtes au Foie Gras,  
Jus de Viande à la Truffe*



*Noisettes de Cerf de Brocéliande  
Au Lard et Fumet de Genièvre*



*Sabayon d'Agrumes, Sorbet à la Rose*



*Gourmandise Au Chocolat*



*Mignardises*

*ARRHES : 50 % du montant par personne pour toute réservation*