

# BLB      Bistro La Batée

## Menu Saint Sylvestre 2024



Nous vous invitons à la découverte de la région avec les produits des artisans locaux.  
Nous proposant chaque semaine leurs paniers de marchandises arrivées à maturité, brassée de légumes, poules, chasse et élevage ou retour de pêches, c'est sur ce thème que nous allons cuisiner ce menu de fêtes.  
Quelques petits tours sur les marchés de la région les jours précédant la Saint Sylvestre (le réveil va sonner très tôt), ce menu de fête sera une surprise.

### *Apéritif*

*Les bulles de Savoie Brute Rosé ou Crément blanc  
De la cave Barlet Raymond & fils*

### *Mise en bouche*

### *Entrée*

### *Plat poissons & féculent*

### *Plat viande (gibier de chasse) & légume*

### *Pause*

*Guimauve givrée à la Chartreuse servi comme un loukoum,*

### *Pré dessert*

*Fromages de Manuella Cadix & Olivier Forestier à Belleuse,  
Les Petits Farfadets*

### *Inspiration Dessert*

*85 Euros par personne hors boisson*

Plus qu'un accord met & vin,  
Nous vous proposons un choix de boisson en fonction de vos préférences en vous guidant vers le parfum le plus adapté au plat présenté.

Bistro La Batée – 38 chaussée Jules Ferry – 80090 Amiens – 03.65.67.06.74 – labatee.fr  
Sur réservations par téléphone, menu unique.  
Nous vous accueillons à partir de 18h30, début du service à 19h30.