# L'AMBROISY

# *Une nuit, mille émotions*

## Réveillon de la Saint-Sylvestre
## 2026 — 2027

*Pour célébrer les derniers instants d'une année et accueillir la nouvelle, nous vous invitons à partager une parenthèse gastronomique, placée sous le signe du plaisir, de la gourmandise et de l'émotion.*

## *Notre menu de fête*

*Pour ouvrir cette soirée de fête, une coupe de Champagne vous sera offerte en signe de bienvenue.*

### *Premières émotions*
*Mise en bouche*

**Le Homard bleu**
*Délicat boudin de homard, mousseline de carotte et jus corsé*

**Le Maigre de Méditerranée**
*Au beurre nantais délicatement relevé au Champagne*

**La Truffe**
*L'esprit des sous-bois et le diamant noir*

**La Volaille en demi-deuil**
*Une belle tradition française, sauce suprême*

**Le Brie de Meaux**
*Dans son habit de truffe*

**Pomme, cédrat & Calvados**
*Une fraîcheur délicate avant les dernières douceurs*

**Le Dessert de l'An**
*Notre interprétation du Mont-Blanc*

### *Café & mignardises*

**140 € par personne**
*Accord mets & vins : 65 €*

Menu unique proposé au dîner du 31 décembre 2026
et au déjeuner du 1er janvier 2027.

37 rue Alphonse Toreille • 06140 Vence
**Réservations : 04 93 58 78 58**
www.lambroisie-restaurant-vence.com

*Un acompte de 50 € par personne vous sera demandé pour confirmer votre réservation.*