



MANCHESTER'S TABLE

New Year's Eve 2022

Truffled housemade potato chips

*Aubert et Fils Brut NV, Epernay
10% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 60% Pinot Noir*

Cream puffs with brie and raspberry

*Les Parcelles "Tete Nat" Rose Petillant Naturel Nat Igny Ruse
Carignan and Duras, Methode Ancestrale*

Crawfish-mascarpone ravioli

*A.R. Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs, Chouilly-mag 17
Vin de base : récolte 2017, Vins de réserve perpétuelle 35%*

Lyonnaise salad- frisee, lardons, poached egg, croutons lemon vinaigrette

*Domaine Lancelot-Royer, Champagne Grand Cru Brut Cuvee des Chevaliers NV, Cramant,
100% Chardonnay, Récoltant-manipulant, Vins de réserve perpétuelle 30%*

White bean cassoulet with smoked duck breast

*Domaine Jean Vesselle Champagne Brut Oeil de Perdix NV, Bouzy
Récoltant-manipulant, 100% Pinot noir*

Mignardise- a selection of small sweets

\$75 per person

Vegan, vegetarian and gluten-free options available

Please come in or call for reservations 804-745-6488