



Menu réveillon

85 €

ACCORD METS ET VINS : 50 €



MENU RÉVEILLON

HUÎTRE CHAUDE EN AMUSE-BOUCHE

nappée d'un sabayon au crémant du Val de Loire

—

FOIE GRAS MI-CUIT AU POIVRE DE MADAGASCAR

Accompagné d'un chutney de coing, marbré cacao et brioche maison

—

COQUILLES SAINT-JAQUES RÔTIES

panais fondant et vinaigrette fruits de la passion

—

TROU SOLOGNOT COMPOSE D'UN SORBET DE POIRE FRAÎCHE

subtilement parfumé au romarin, et réhaussé d'une touche d'eau-de-vie de poire

—

FILET DE BICHE POMMES ANNA CROUSTILLANTES

copeaux de truffe et shimejis rôtis

—

NOUGAT DE CHÈVRE, ABRICOTS SECS MOELLEUX

et éclats de noisettes torréfiées

—

VACHERIN VANILLÉ AU CLÉMENTINES FRAÎCHES

brisures de marrons glacés
