



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-JACQUES 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 AUX CLÉMENTINES FRAÎCHES
brisures de marrons glacés
