



MENU DU REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Apéritif

Coupe de Crémant de Loire et ses amuses bouches.

Mi- cuit de foie gras au cognac, carrot cake et chutney d'oignons à l'orange, mini carottes glacées, pickles de carottes.

Duo de st jacques et saumon, fumés et grillés au chalumeau, gravlax de chou fleur, huile de homard, émulsion bergamote et œufs de truite.

Filet de bœuf en basse température, galet de pommes de terre à l'ail noir, mousseline de shitakés, jus réduit à l'huile de truffe.

Assiette de fromages affinés MOF Xavier Thuret

Foret Noire fruits rouges et griottes

Carte des vins disponible pour accompagner vos plats

89.00 € TTC par personne -Réservation au 02 41 62 93 86

Un acompte de 50 € / personne est demandé à la réservation

Début de soirée à 20 h 00

