



RELAIS DE LA LOIRE  
MENU DU 31 DECEMBRE 2024

75 € hors boisson

45 € accord mets et vin (6cl par verre)

AMUSE BOUCHE

ℓ Coupe de Champagne Gratiot & Cie Brut

ℓ St Jacques grillée au barbecue, condiment citron et kiwi

ℓ Tartelette aux poireaux et caviar

ENTREES

ℓ AOC Anjou - Brin de fou - Château de Fresnes

ℓ Foie gras poêlé, truffe noire et betterave

ℓ AOC Menetou Salon - Remoortere

ℓ St Pierre, jus de coquillage safrané

PLAT

ℓ AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Le Vau Renou - Amirault

ℓ Suprême de volaille fermière contisée à la truffe, pochée au cour bouillon, sauce truffée, panais

FROMAGE

ℓ AOC Bourgogne - Pinot noir - Arnaud Boué

ℓ Oignon confit et Selle sur Cher

DESSERTS

ℓ Inopiné - Blanc de noir - Jérémy Pierru

ℓ Délice de clémentine

*La liste des allergènes du menu est consultable sur demande.*

*Prix en euros TTC, service inclus*