

Au dîner du Mardi 31 Décembre 2024 ...

Au menu du réveillon

L'apéritif & sa mise en bouche...

Cocktail Champagne aux senteurs d'agrumes autour du Saumon fumé Maison

* * *

La pré-entrée ...

Croustillant de Foie Gras de canard mi-cuit au torchon, Chutney confit exotique, Brioche rôtie

* * *

L'entrée ...

Mousseline de Noix de Saint Jacques en nage de Homard, réduction crémée au corail d'oursin

* * *

La pause ...

Bulles pontiléviennes aux senteurs des îles

* * *

Le plat ...

Dos de venaison au lard fumé, Polenta rôtie aux éclats de châtaignes, Blanc-Mangé de céleri rave truffé

* * *

Le fromage ...

Sainte Maure de Touraine rôti de chez Jean-Luc (fromagerie MOREAU de Pontlevoy), pain d'épices Maison & miel de Sologne
Méli-mélo de verdure

* * *

Le dessert ...

Trilogie sucrée autour de la Framboise, du Cacao & de la Vanille

* * *

La mignardise autour du chocolat ...

* * *

*Tarif du menu au Champagne (1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes) : 150 € par personne
(Possibilité d'opter pour le menu HORS CHAMPAGNE – nous consulter)*



Logis Auberge de l'École – 12 Route de Montrichard - 41400 Pontlevoy

02.54.32.50.30 contact@hotel-restaurant-de-lecole.com