

Menu du 31 décembre 2024

130€ / pers
Hors boisson

- Amuse-bouches :
- Croustillant de chair de Tourteau
- Tartare de coquillage au citron vert
- Croles de joue de bœuf au Foie Gras
- Gougère au chèvre frais et craquelin aux noix

Médaille de Homard, bouillon de feuilles de combawa et agrumes

Terrine de légumes en feuilleté, mousseline de volaille
et jus de volaille truffé

Noix de St Jacques grillées, purée de châtaigne et
céleri branche

Turbot de ligne nacré, croustillant de pomme de terre au
lard de Colonnata, caviar de Sologne et sauce vin blanc

Fraicheur aux épices de Noël

Filet de Chapon et Ris de veau rôtis, tagliatelles de
salsifis et sauce morille

Salade de mâche, éclats de comté 36 mois et râpée de
truffe noire

Crêpe soufflée aux agrumes et sorbet mandarine

Mousse chocolat de Madagascar 80%, confit de
griottes Amarena, glace chocolat