

Diner du Réveillon de Noël *Samedi 24 Décembre 2022*

92.00 € TTC Par personne

*Coupe de champagne Henri Abelé (12 cl), Amuse-bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert
1 bouteille de vin (75 cl) pour deux personnes, eaux minérales, café et mignardises*

Amuse-bouche

Velouté de châtaignes et copeaux de foie gras, label rouge du Sud-Ouest

Entrées au choix

Carpaccio de Saint-Jacques de Port en Bessin à l'ail noir, Kumquat confit

Ravioles de tourteau, embeurrée de chou vert, radis red meat

Pressé de foie gras aux figues et bière de Noël, toast de brioche

Plats au choix

*Paré de maigre cuit à la plancha, betterave jaune confite, céleri rave,
émulsion parfumée à l'hibiscus*

Médallions de chapon du Gers, Label rouge,

mousseline d'igname crème à la truffe noire Melanosporum

Tourte feuilletée de ris de veau français aux morilles et épinards, sauce Albuféra

Fromage

Galette de chèvre de Touraine du Père Fabre, pain aux fruits du mendiant

Desserts au choix

Soufflé du Petit Marquetry aux pommes reinettes, flambé au Calvados

Bûche de Noël au chocolat Valrhona Caraïbes et poires,

crème anglaise à la fleur d'oranger

Vacherin aux fruits exotiques (Sorbet passion, mangue), Chantilly coco

VINS

Sauvignon blanc, Saint Bris, Domaine Verret, AOC, 2020

Bordeaux rouge, Saint Emilion, Château Fonrazade grand cru, AOC, 2011

Diner tout au champagne 105.00 € TTC Par personne

1 bouteille de champagne Abelé, 75 cl pour deux personnes, eaux minérales, café et mignardises



*Les Plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.
Les informations sur les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*