

Menu du Nouvel an

349€ par personne

½ Bouteille de Moët & Chandon Rosé
1 coupe de Dom Pérignon aux 12 coups de minuit



LES SALÉS

Opéra de foie gras aux champignons et jus de poulet.
Mousseline de carotte à l'huile d'olive et à la verveine.
Poireau grillé à la vinaigrette d'huître.
Crèmeux d'araignée de mer à l'avocat. « Neige » acidulée à l'orange et coriandre.



LA MISE EN BOUCHE :

LA LANGOUSTINE RÔTIE

Fenouil cru et cuit. Confit de fruits de la passion.

LE CAVIAR DE SOLOGNE

Crème de colrave. Consommé de poissons en fine gelée. Raisins de mer.

LA DAURADE ROYALE

Dos cuit à basse température. Le ventre en tartare de coquillages. Sucrine à peine fumée et snackée.

LA TRUFFE DE TOURAINE ET LE CÉLERI BOULE D'ÉRIC ROY

En croûte feuilletée. Huile d'olive « Fruité Noir » de Xavier ALAZARD.

CONSOMMÉ DE QUEUE DE BŒUF GLACÉ AU RAIFORT

Euf de caille acidulé et semoule croquante de topinambour.

L'OIE RÔTIE

Jus aigre doux à l'amarena. Les cuisses confites en cannelloni aux cèpes caramélisés et foie gras d'oie.

Chariot de fromages affinés par Rodolphe Lemeunier.

COLLECTION D'AGRUMES DU MAS BACHÈS

Baba à la cardamome verte et sorbet au safran « Cœur Val de Loire ».

LA FEUILLE DE CHOCOLAT

Aux morilles confites et marrons glacés.