

Menu du Nouvel An

160€ par personne

Comprenant l'apéritif et bouchées, le menu en 7 plats,
le café et mignardises, la Bulle de Loire et la soirée dansante

Apéritif et bouchées

Panko de crevettes au tandoori,
Tartelette de Canard confit,
Blini au Saumon fumé et crème aigrette

Amuse bouche

Petit gratin d'escargots de Bourgogne

Entrée

Terrine de Foie Gras de Canard au coteau du Layon,
Brioche "façon pain perdu" aux épices douces,
chutney de pommes, figues

Poisson

Piqué de noix de St Jacques et saumon "Label Rouge" à la mangue,
Flan de carotte et panais, véritable beurre blanc

Petit pause fraîcheur

Granité à la cardamone et citron vert

Viande

Quasi de veau Français à la plancha,
sarrasin de légumes racines,
réduction Porto à la fève de Tonka

Fromage

Camembert frit, salade de saison à l'ail doux

Dessert

Pavlova fondante, mascarpone aux marrons glacés,
Kumquats confits à ma façon, coulis de clémentines

Réservation au 02.41.67.28.48

Acompte de 50% à la réservation - Non annulable non remboursable