



LA TABLÉE

MENU DU RÉVEILLON

129€
HORS
BOISSONS

179€
AVEC ACCORD
METS & VINS

MISES EN BOUCHE

- Maki de truite fumé céleri et granny smith
- Ceviche de langoustine kiwi et vanille
 - Macaron au chèvre et romarin

ENTRÉES

- Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de vanille, brunoise de mangues et gel de combawa, crumble à l'ail noir.
- Entremet de fois gras au biscuit noisette, gelée de poire au timut et fine tranche de pain grillée à l'huile de pistache, pickles d'oignon au vinaigre de riz.

TROU NORMAND

- Sorbet rose/passion et son champagne rosé.

PLATS

- Le magret de canard basse température, réduction de morilles et pignon de pin torréfié sur sa douceur de vitelotte, carottes de couleurs glacé au miel de châtaigne et son streusel de noisettes

FROMAGES

- Selles-sur-cher pané aux fleurs et sa vinaigrette à la cacahuète grillées.

DESSERTS

- Tartelette au yuzu et noix de coco : Pâte sucrée à l'amande/vanille/fleur de Sel , Biscuit coco et sirop de citron au Cumbava , gelée de citron vert et sa ganache monté à la noix de coco