



SAINT SYLVESTRE 2025

MENU

Entrées

Chaud-froid de caille de Saint-Georges-sur-Loire au foie gras,
condiment tomates vertes, mâche

Bouillon de homard au parfum de mélisse, verveine et citronnelle, gel clémentines

Plats

Noix de Saint-Jacques rôties, pomme de terre et truffes façon « risotto »,
vinaigrette au gingembre

Poule faisane farcie façon « à la royale », jeu et textures autour de panais

Pré-Dessert

Chèvre frais en émulsion, granité et poudre de céleri, poivre

Dessert

La pomme des vergers d'Anjou, crumble au curry noir, persil

Mignardises

Chocolats maison de la nouvelle année