

# MENU DU NOUVEL AN

1er Janvier à midi

69€  
PAR PER.

*Célébrons 2026 ensemble*

## AMUSE BOUCHE

## ENTRÉE AU CHOIX

Noix de St Jacques et Gambas poêlées, crème de panais au safran,  
chips de panais, huile de citron à la feuille d'huitre

Terrine de Foie Gras fermier à la 49 et Coteaux du Layon,  
figue rôtie et son coulis acidulée, brioche aux cranberries

Rotolo aux champignons forestiers, ricotta et fèves, crème de Parmesan,  
pickles de girolles et huile de truffe

## PLAT AU CHOIX

Filet de bœuf, gratin de pommes de terre à la truffe,  
légumes rôtis en papillote, beurre Café de Paris, jus de Porto

Magret de canard laqué au miel et romarin, pomme de terre fondante,  
légumes rôtis en papillote, jus de Porto aux baies de cassis

Filet de Saumon d'Ecosse, pommes de terre Anna, purée de carottes,  
poêlée de pousses d'épinard et poireaux, sauce beurre blanc au Champagne et yuzu

## ENTRE DEUX

Sorbet pêche de vigne arrosé au Saumur Brut ou Jujotte (sans alcool)

## FROMAGE

St Marcellin et sa pomme confite, toast de sarrasin et noix, chutney de pomme et raisins

## DESSERT AU CHOIX

Cœur coulant au chocolat noir Valrhona,  
poires pochées à la fève de Tonka et épices, crème pralinée à la poire

Bombe Alaska à la glace framboise et macaron,  
marmelade de framboises, crèmeux de Kalamansi, biscuit génoise

*Happy  
New Year*

