

69€
PAR PERSONNE

MENU DU NOUVEL AN

1er Janvier à midi

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'huître
- 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, crémeux de Kalamansi, biscuit génoise

Happy
New Year

