



ACTE III

Menu 31 Décembre



150 € TTC par personne

Une coupe de Champagne Henri Abelé (12 cl)

Un amuse-bouche, une entrée au choix, un plat au choix, fromage, un dessert au choix, café et mignardises.

Eaux minérales plates et gazeuses, une bouteille de vin (75 cl) pour deux personnes.

AMUSE-BOUCHE

Croustillant de langoustine, basilic

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit à la truffe noire du Périgord, pain brioché, chutney d'oignons et figues

Carpaccio de Saint-Jacques de la baie de Seine, vinaigrette passion

Mezzeluna à la truffe (ravioles en demi-lunes), consommé de chapon, copeaux de *Tuber melanosporum*

PLATS

Croustillant de selle d'agneau aux dattes et curcuma, polenta crémeuse, râpé de truffe mélanosporum

Linguine, bisque de langoustines et son tartare

170 € TTC par personne

Une coupe à l'apéritif, puis une bouteille (75 cl) pour deux personnes.

Un amuse-bouche, une entrée au choix, un plat au choix, fromage, un dessert au choix, café et mignardises.

Eaux minérales plates et gazeuses comprises.

Médailillon de lotte, espuma aux coraux d'oursin, pressé de céleri et brisures de truffe

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés par Madame Cantin

DESSERTS

Soufflé au limoncello

Sabayon à la fleur d'oranger, agrumes et fruit de la passion

Forêt Noire aux Amarena

SÉLECTION DE VINS

Vin blanc : Vouvray Sec "Coulée d'argent" 2022, Domaine Bourillion Dorléans

Vin rouge : Irancy 2022, Domaine Verret