

BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

★★ *Onzain* ★★

NOUVEL AN

99€

hors boissons

31 DÉCEMBRE 2026 (Dîner)

Une coupe de champagne
offerte aux 12 coups de minuit

1^{ER} JANVIER 2027 (Déjeuner)

Une coupe de champagne
offerte avec votre dessert

Apéritif 3 pièces :

Toast truite fumée et crème montée, aux fines herbes.
Gambas croustillante, émulsion froide au Satay.
Mini croque jambon comté 18 mois.

Amuse bouche:

Noix de Saint-Jacques et crème de potimarron.

Foie gras de canard roulé au torchon,
biscuit spéculoos et chutney
de pommes sauvages du pays.

Homard breton tiédi au beurre, velouté de
carapaces et julienne de légumes croquants.

Le chapon de pintade de la ferme de Chambrerie
en demi-deuil, légumes du bouillon,
gnocchi de pomme de terre et sauce suprême.

La bûche aux agrumes meringuée,
sorbet citron noir.

Mignardises:

Guimauve et truffe au chocolat praliné.

€99

excluding drinks

DECEMBER 31ST, 2026 (Dinner)

*A glass of champagne offered
on the strokes of midnight*

JANUARY 1ST, 2027 (Lunch)

*A glass of champagne
offered with your dessert*

Apéritif 3 pièces :

Smoked trout toast with fine herb whipped cream.
Crispy prawns, cold Satay emulsion.
Mini ham and 18-month Comté croque-monsieur.

Amuse bouche:

Scallop and potimarron cream.

Duck foie gras, rolled in
cheesecloth ("au torchon"), speculoos biscuit
and local wild apple chutney.

Breton lobster, gently warmed in butter,
shell velouté and julienne of crunchy vegetables.

Farm guinea fowl capon from Chambrerie,
en demi-deuil, bouillon vegetables,
potato gnocchi and suprême sauce.

Citrus meringue yule log,
black lemon sorbet.

Mignardises:

Marshmallow and praline chocolate truffle.