



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

Nouvel An

349€

Une coupe de champagne cuvée prestige
offerte aux 12 coups de minuit.

*A glass of prestige cuvée champagne
offered at midnight.*

Avec Accord mets et vins : 449€

With the food & wine pairing : 449€

Poire Passe-Crassane et poire de terre,
foie gras au vin de Vouvray et Sobacha.

*Pear "Passe-Crassane" and earth pear,
foie gras with Vouvray wine and Sobacha.*

Sa Majesté la Langoustine
juste raidie, caviar de Sologne
et sabayon à l'ache des montagnes.

*His Majesty the Langoustine,
lightly seared, Sologne caviar
and mountain lovage sabayon.*

Filet de turbot rôti, morilles à la crème.

*Roasted fillet of turbot,
morels in cream sauce.*

Le bœuf façon Rossini, salsifis
d'Éric Roy rôtis au beurre noisette.

*Beef Rossini style, Eric Roy's
salsify roasted in brown butter.*

Le Brillat-Savarin en texture,
praliné noisette et truffe noire du
Périgord. Mouillette de pain grillé.

*Brillat-Savarin in textures, hazelnut
praline and black Périgord truffle.
Toasted bread mouillette.*

Nage d'agrumes français,
meringue au safran Neguine
et sorbet à l'orange sanguine.

*French citrus medley, Neguine saffron
meringue and blood orange sorbet.*