



Réveillon du jour de l'an 2021
45 €/pers

Cocktail du Jour de l'an
&
Sa Mise en Bouche
Huitre spéciale fumée au pin
Granny smith et écume iodée

Foie Gras de Canard mi-cuit aux épices
Gelée de vin d'hiver et Chutney de poire
Petit pain aux noix

Noix de Saint Jacques rôties
Crème au safran du pays et panais confit

ou

Suprême de Chapon farci à la truffe
Gnocchis et patate douce
Sauce ivoire au Champagne

Le Mont Blanc
Mousse chocolat dulcey à la crème de marron
Cœur de mandarine et biscuit à la fleur de sel
Eclats de marrons confits et meringues



Réveillon de la saint Sylvestre 2020

89 €/pers

**Cocktail de la saint Sylvestre
&
Sa Mise en Bouche
Huitre spéciale fumée au pin
Granny smith et écume iodée**

**Foie Gras de Canard mi-cuit aux épices
Gelée de vin d'hiver et Chutney de poire
Petit pain aux noix**

**Noix de Saint Jacques rôties
Crème au safran du pays et panais confit**

**Pause Charentaise
Sorbet pamplemousse et vieux Pineau**

**Suprême de Chapon farci à la truffe
Gnocchis et patate douce
Sauce ivoire au Champagne**

**Croustichaud de chèvre fermier
Petite salade au vinaigre miel/gingembre**

**Le Mont Blanc
Mousse chocolat dulcey à la crème de marron
Cœur de mandarine et biscuit à la fleur de sel
Eclats de marrons confits et meringues**