



AMOUR BLANC

DÎNER DU REVEILLON

31 DECEMBRE 2023

**CAVIAR DE SOLOLGNE**

poire de terre, crème aigrette



**GROSSE LANGOUSTINE**

laitue percheronne braisée, sabayon au corail



**CONSOMMÉ DE POULE FAISANE**

truffe de Mont-près-Chambord, foie gras, héliantis



**TURBOT NACRÉ**

vermicelle à la châtaigne, beurre de cerfeuil



**OIE DES VIGNES**

magret piqué à la mélisse, patate douce



**FROMAGE FRAIS DE LA TREMBLAY**

graines de chanvre torréfiées, jus de cresson alénois



**CHOCOLAT ANDOA 70% PUR PÉROU**

biscuit moelleux, agrumes de notre collection, poivre timut du jardin

190€ hors boisson

255€ avec accord mets et vins (6cD)

Ce menu a été élaboré par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Corentin Poyau, Florence Lesage et leurs équipes.