



AMOUR BLANC

New Year's Eve Dinner

31st December 2024

SOLOGNE CAVIAR SELECTION

diver scallops, samphire, iodized jus

2021 Sancerre « Pour vous », Vincent Gaudry

NANTAISE SHRIMP

Celestine's egg, persimmon veil, verbena sabayon

2021 Crozes-Hermitage, René-Jean Dard & François Ribo

FOIE GRAS IN BEAD CRUST

truffle scales, sweet onion, duck consommé

2020 Bourgogne « Cras », Marc Soyard

LOIRE ZANDER

carrots from our garden, brown butter, yuzu

2020 Anjou « Ronceray », Domaine Belargus

WAGYU BEEF WELLINGTON

Sologne mushrooms, tansy jus

2022 IGP Côtes Catalanes « Estaca », Danjou Banessy

TRUFFLED MONT D'OR

herbed corn gnocchi, crispy tuile

2022 IGP Terre Siciliane « Bianco », Manfredi Franco

CITRUS FROM OUR COLLECTION

candied citron ravioli, kalamansi sorbet, Loire vermouth

Champagne « Extra-Brut », Pierre Peters

210€ excluding drinks
295€ food & wine pairing (6c)

This menu was created by Christophe Hay with the participation of Baptiste Ingouf, Corentin Poyau, Diane Billiet and their teams.

Net prices in euros. VAT and service included.