



AMOUR BLANC

## Dîner de la St Sylvestre

31 décembre 2024

### CAVIAR DE SOLOGNE

coquilles Saint-Jacques de plongée, salicorne, jus iodé  
2021 Sancerre « Pour vous », Vincent Gaudry

### CREVETTE NANTAISE

oeuf de Célestine, voile de kaki, sabayon verveine  
2021 Crozes-Hermitage, René-Jean Dard & François Ribo

### FOIE GRAS EN CROÛTE DE PAIN

écailles de truffe, oignon doux, consommé de canard  
2020 Bourgogne « Cras », Marc Soyard

### SANDRE DE LOIRE

carottes du jardin, beurre noisette, yuzu  
2020 Anjou « Ronceray », Domaine Belargus

### WELLINGTON DE BŒUF WAGYU

champignons de Sologne, jus à la tanaïsie  
2022 IGP Côtes Catalanes « Estaca », Danjou Banessy

### MONT D'OR TRUFFE

gnocchis de maïs aux herbes, tuile croustillante  
2022 IGP Terre Siciliane « Bianco », Manfredi Franco

### AGRUMES DE NOTRE COLLECTION

raviole de cédrat, sorbet au kalamansi, vermouth de Loire  
Champagne « Extra-Brut », Pierre Peters

210€ hors boisson  
295€ avec accord mets et vins (6cd)

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

Prix nets en euros. TVA et service inclus.