



## Votre dîner de la Saint-Sylvestre **205€**

• Coupe de champagne et son accompagnement festif



Crème riche de saint-jacques et caviar de Sologne



Ravioles de langoustines et foie gras, sauce soja soyeuse



Homard doré au sautoir, pommes de terre fumées  
et décoction de têtes au gin de Loire



Bar rôti sur peau, collection de courges et bouillon de coquillages  
au safran de Cheillé



Bœuf wagyu au barbecue, feuille à feuille de céleri et sauce à la truffe de Chinon



Vaporeux tiède au gouda de Touraine et truffe



Dans l'esprit d'un Mont-blanc aux marrons et agrumes



Le chocolat truffe



Mignardises



*Votre déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier*

**115€**

Prélude festif



Ravioles de langoustines et foie gras, sauce soja soyeuse



Bar rôti sur peau, collection de courges et bouillon de coquillages  
au safran de Cheillé



Bœuf wagyu au barbecue, feuille à feuille de céleri et sauce à la truffe de Chinon



Vaporeux tiède au gouda de Touraine et truffe



Le chocolat truffé



Mignardises