

# Menu de la Saint-Sylvestre

DÎNER DU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022 À 20H

*Soirée au tarif de 185€ TTC par personne, comprenant  
le dîner accord mets et vins inclus,  
la présence d'un groupe de jazz pendant la soirée et le  
feu d'artifice*

## Apéritif au champagne

L'Œuf à 64°, crémeux de pommes de terre  
et caviar Mylove

La terrine de foie gras marbrée au chocolat,  
brioche en mendiant, chutney d'oignons caramélisés

La côte de Turbot rôtie,  
mousseline de choux-fleurs à la melanosporum de Touraine,  
beurre blanc à l'essence de champignons

La géline de Touraine contisée à la truffe pochée,  
pommes Macaires aux herbes, mini-légumes glacés  
jus de volaille truffé

Le brie à la truffe monté maison, tuile de pain dentelle  
et vinaigre acidulé

La bûche aux marrons façon Mont-Blanc

## Café et mignardises

# Menu enfant de la Saint-Sylvestre

DÎNER DU SAMEDI 31 DÉCEMBRE 2022 À 20H

*Soirée au tarif de 85€ TTC par enfant de 11 à 17ans;  
Avec la présence d'un groupe de jazz pendant la  
soirée et le feu d'artifice*

Le crémeux de pommes de terre et crispy de jambon

La buche de Foie Gras, brésilienne de noisettes  
et chutney d'abricots

La géline de Touraine contisée à la truffe pochée,  
pommes Macaires aux herbes, mini-légumes glacés  
jus de volaille truffé

La bûche aux marrons façon Mont-Blanc