

La Belle Epoque

Menu de la Saint-Sylvestre 2026

Un Dîner en Neuf Temps

Petites Bouchées

Foie gras, gelée de porto et éclat ibérique / Sushi végétal / Mousse mascarrouge
du GAEC MERCIER

Progression Marine et Terroir

LA SAINT JACQUES NORMANDE

Jus iodé / Pommes confites / Sarrasin grillé

CRMESQUIS DE POTIMARON, COEUR DE CHÂTAIGNE

Cappuccino forestier, Concentré de champignons

INTERMÈDE DE LA MER AUX AGRUMES

Carpaccio de Bar de Ligne, Infusion de gingembre, zestes de combawa

La Cannette en Double Acte

ACTE I : LA CUISSE

Ballotine farcie, Pulpe légère de cerfeuil tubéreux

ACTE II : LE FILET

Butternut caramélisé, Truffe Noire

Fromage & Dessert

LE CARROUGES

En 1 an d'âge, mousse onctueuse de 36 mois

LE CITRON

En tartelette miniature

LA POIRE, LE SARRASIN ET LE CHOCOLAT

Flambage, Torrification, Gourmandise

Menu (Hors Boissons) : 95 €

Formule Prestige (Tout Compris) : 125 €

Inclut 4 Verres : 2 Champagne PrévotEAU Perrier, 1 Domaine J.J. BARDIN (Sauvignon), 1 Domaine des SANZAY
(Saumur Champigny).

TTC - Service et taxes comprises