

# Menu Fêtes

84 €

## *Mises en bouche*

Pana cotta de soupe de poisson et tartare d'huitre au vinaigre de miel ,  
Sablé au sarrasin, dôme de chou-fleur à l'huile de truffe

## *Prélude*

Escargot Bio du Haut Forez et lentille du Berry comme un aspic,  
velouté de champignons

## *Entrée*

Le foie gras de canard mi-cuit et marbré au canard fumé,  
carotte et orange déclinées, pain d'épices maison toasté

## *Mollusque*

La St Jacques rôtie au beurre d'oignon yuzu, fines tranches de betteraves  
comme des ravioles, mousseline à la framboise et émulsion hollandaise,  
caviar de la maison Newic en Dordogne

## *Viande*

Le Veau cuit lentement puis snacké, crémeux de topinambours à la  
vanille bleue de la Réunion, morceaux de topinambours rôtis au beurre,  
chips et tartelette croustillante, jus réduit

## *Fromage*

Assortiment de fromages affinés servis au chariot

Ou

Fromage blanc fermier

## *Dessert*

Autour de la châtaigne, du litchi et du jasmin

## *Mignardises*

Truffe au chocolat Weiss au poivre de Timut

Pâte de fruit à l'ananas et coriandre

*Menu proposé le 24 au soir, le 25 à midi, le 31 au soir et le 1<sup>er</sup> janvier à midi*