

## MENU DU NOUVEL AN

---

Arancini, cœur coulant foie gras

Crèmeux de butternut, aspic de crustacés à la coriandre, îles flottantes au yuzu

Picanha de veau cuit basse température, jus corsé, fine purée de vitelotte, coings à l'huile de truffe, bouchée saveurs des sous bois

Croustillant fromager, chutney pommes poires, raisins, vinaigrette au miel du pays de Retz

Dôme croustillant chocolat, mousse fruits rouges et hibiscus, billes de coings sur tuile gavotte

Café accompagné de ses mignardises

**Coupe de champagne offerte au passage du nouvel an**

**78€**

Hors boissons