

# Repas de fin d'année

Du lundi au vendredi  
Du 4 au 30 décembre 2023 (sauf 24 et 25 décembre)

Menu :

Foie gras assaisonné au Muscat, kumquat confit, gelée d'orange, pain  
au maïs toasté

ou

Cannelloni de saumon fumé, crème légère à la mascarpone, citron vert  
et herbes fraîches, cœur de sucrine, sauce aigrette aux œufs de hareng,  
petit croûton de pain nordique

Suprême de volaille fermière, sauce onctueuse aux cèpes, fine  
mousseline de céleri adouci à la pomme verte, shiitakés sautés

ou

Duo de Saint Jacques et gambas sauvages, risotto de riz vénéré à la  
courge butternut, sauce au Vouvray et safran

Assiette de trois fromages affinés

ou

Sainte-Maure-de-Touraine chaud, salade de mâche à l'huile de noix

Délice marron, mandarine et vanille, sorbet mandarine

ou

Barre croustillante noisette et citron yuzu, sorbet citron yuzu

Entrée, plat, fromage, dessert - hors boisson, 1 coupe de Vouvray offerte  
et 3 amuses bouches : 75 euros par personne

2 verres de vin, eau et café : 18 euros par personne