



Dîner aux chandelles ★
31 décembre 2018

Langoustine rôtie, bavarois de chou-fleur et point de caviar

Compression de foie gras de canard aux pommes, gelée fine au Coteau du Layon

Duo de homard et Saint-Jacques au beurre de truffe, asperge verte

Sorbet de l'An Nouveau

Pigeon de Pornic farci aux champignons des bois

Compote de coings, Pommes de terre écrasées à l'huile de noisette

Blinis de blé noir au Pont-l'Evêque, crème acidulée

Déclinaison de chocolat Grand Cru Cluizel et fruits exotiques

Mignardises

98 Euros