



Le Réveillon du 31 Au Cheval Blanc



Menu à 98 € par personne Hors Boisson

Entrée ; Poisson ; Viande ; Fromage ; Pré dessert & Dessert

Amuse Bouche



Langoustine en Mousseline de Cabillaud, Sauce Homardine & Safran de Touraine



Noix de St Jacques de Cancale en Déclinaison de Cucurbitacées, Sauce Bardes Truffées



*Noisette de Veau en Viennoise de Truffes et Charbon Végétal,
Royale de Pleurotes, Patate Douce & Châtaignes, Sauce Albufera*



Trilogie de Fromages



*Comme une Noisette au Chocolat au Lait & Praliné, Cœur Coulant de Mandarines,
Biscuit Noisette, Pralin Maison*





Le Réveillon du 31 Au Cheval Blanc



Menu à 98 € par personne Hors Boisson

Entrée ; Poisson ; Viande ; Fromage ; Pré dessert & Dessert

Amuse Bouche



Langoustine en Mousseline de Cabillaud, Sauce Homardine & Safran de Touraine



Noix de St Jacques de Cancale en Déclinaison de Cucurbitacées, Sauce Bardes Truffées



*Noisette de Veau en Viennoise de Truffes et Charbon Végétal,
Royale de Pleurotes, Patate Douce & Châtaignes, Sauce Albufera*



Trilogie de Fromages



*Comme une Noisette au Chocolat au Lait & Praliné, Cœur Coulant de Mandarines,
Biscuit Noisette, Pralin Maison*





Le Réveillon du 31 Au Cheval Blanc



Menu à 98 € par personne Hors Boisson

Entrée ; Poisson ; Viande ; Fromage ; Pré dessert & Dessert

Amuse Bouche



Langoustine en Mousseline de Cabillaud, Sauce Homardine & Safran de Touraine



Noix de St Jacques de Cancale en Déclinaison de Cucurbitacées, Sauce Bardes Truffées



*Noisette de Veau en Viennoise de Truffes et Charbon Végétal,
Royale de Pleurotes, Patate Douce & Châtaignes, Sauce Albufera*



Trilogie de Fromages



*Comme une Noisette au Chocolat au Lait & Praliné, Cœur Coulant de Mandarines,
Biscuit Noisette, Pralin Maison*

