



## Menu de fin d'année

Raviole ouverte de champignons et foie gras chaud,  
Velouté de champignons légèrement crème

ou

Tartare de saumon et daurade relevé aux huîtres et yuzu,  
Salade de céleri aux herbes fraîches

----

Suprême de pintade doré aux éclats de châtaigne, gratin de pommes de terre à la truffe,  
Et carotte glacée au sirop d'érable

ou

Duo de St Jacques et gambas, fondue de poireaux aux œufs « Harenga »,  
Sauce au Vouvray pétillant

----

Assiette de fromages affinés

ou

Croustillant de St Maure aux fruits secs et miel

----

Entremet aux marrons et Grand Marnier, sorbet à l'orange sanguine

ou

Demi sphère ananas-citron vert, biscuit dacquoise, spoom au champagne rosé

----

Petits fours

*A composer par vos soins, choix identique pour l'ensemble des convives*

**65 €** par personne comprenant :

*Apéritif : Une coupe de Vouvray Brut et ses amuse-bouche  
2 vins (1/2 btle par personne), eaux minérales et café*

