

Menu du 31 Décembre

Dîner

PATIENCE

Médaillon de homard aux petits légumes d'hiver, sauce coraillée

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de poires et figues, brioche parisienne

PREMIER PLAT

Noix de Saint-Jacques françaises, poireaux fondants, émulsion au champagne et caviar d'Aquitaine

SECOND PLAT

Quasi de veau, légumes racines, crémeux de marrons, râpée de truffe noire, jus réduit

FROMAGE

Fromage affiné, mélange de jeunes pousses, pain aux fruits secs

DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENOTRE

Minuit gourmand, croustillant chocolat

MIGNARDISES

Macaron et chocolat mendiant

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif et 1 coupe au dessert

AOP Mâcon Village* / AOP Lussac Saint-Emilion*

Eau minérale, café