# Menu du 31 Décembre

## Dîner

### PATIENCE

Médaillon de homard, légumes d'hiver au citron de Menton

### ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-Ouest au poivre de Madagascar,
chutney poire figue, brioche parisienne toastée

### PREMIER PLAT

Noix de Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur fumée,
crème de langoustine, perles de citron

### SECOND PLAT

Quasi de veau, purée de pommes de terre, légumes racines,
truffe noire râpée, sauce Périgueux

### FROMAGE

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

### DESSERT

*UNE CRÉATION DE LA MAISON LENÔTRE*

Minuit gourmand, croustillant chocolat

### MIGNARDISES

Macaron et mendiant en chocolat

### BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif et 1 coupe au dessert
AOP Macon village* / AOP Pessac-Léognan*
Eau minérale, café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Le menu peut être ajusté en cas d'allergies.