



MENU DU RÉVEILLON

Huitres Gillardeau
wakamé, salicorne et vinaigre
Gillardeau oysters with wakame seaweed, sea asparagus and vinager
~
Champagne A. Bergère Blanc de Blancs Solera NV



Foie gras de canard
coings et clémentines
Duck foie gras, quince and clementine
~
Domaine Thierry Germain 'L'Insolite' 2020 - Saumur AOC - BIO



Dos de sandre
sabayon au Champagne et caviar de Sologne
Pike loin, Champagne zabaglione and caviar de Sologne



Pintade à la truffe noire du Périgord
sauce Albufera et céleri
Truffle guinea fowl, Albufera sauce and celery
~
Chateau de Coulain 'La Diabliesse' 2018 - Chinon AOC - BIO



Fromages de chèvre de la région
Selection of local goat cheeses



Bûche de Noël
Christmas Yule log cake
~
Chateau de Roulerie 2020 - Coteaux du Layon AOC