RÉVEILLON DE NOËL
24 DÉCEMBRE

AMUSE-BOUCHE

La crème de homard aux légumes de saison, chair de homard parfumée à l'anis étoilé, blinis tièdes

◆●◆

ENTRÉE

La terrine de foie gras de canard français du "Domaine de Limagne" aux pommes,
marmelade de pomme, ananas et yuzu

◆●◆

PLAT

Le chapon de Bresse, morille jumbo farcie, jus de cuisson, crème au vin jaune,
panais et salsifis cuits au lait

◆●◆

FROMAGE

Nos fromages affinés de la région, salade croquante à l'huile de noix et vinaigre Martin-Pouret

◆●◆

PRÉ-DESSERT

Crème glacée chocolat et liqueur de Chambord

◆●◆

DESSERT

Surprise aux agrumes et vanille, notes de pain d'épices

◆●◆

MIGNARDISES

Orangettes confites enrobées de chocolat
Marron glacé

PRIX : 145 €

RELAIS DE CHAMBORD