

Menu de la St Sylvestre 2025

90 €

Queues de langoustines laquées, jus safrané des Mauges.

Foie gras de canard de Bouaye, anguille de Loire d'Arnaud fumée pochée minute.

Noix de Saint-Jacques d'Erquy snackée, émulsion d'oursin infusé au foin.

Sandre sauvage de Loire kombujime cuit à la vapeur, sauce mousseline aux agrumes, caviar français et tobiko.

Faisan de chasse française à la truffe noire, jus réduit façon tare.

Déclinaison de fromages du pays d'Ancenis.

Glace yaourt Yuzu Kôchi meringuée flambée.

Chocolat noir Valrhona Oriado Bio, légèreté coco et passion vive.

Mignardises.