



## **Menu du Nouvel An 2024** *New Year's day Menu 2024*

*(déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier)*  
*(Lunch on January 1st)*

**105,00€ par adulte / per adult**  
**hors boissons / excluding drinks**

**Petits farcis caramélisés :**  
**lie de chenin et anguille fumée**  
*Caramelised stuffing:*  
*chenin lees and smoked eel*  
\*\*\*\*

**Homard bleu et poire de la maison Buron ...**  
*Blue lobster and pear from Buron's house ...*  
\*\*\*\*

**Mijoté d'encornet au beurre vanillé,**  
**épinard et "rhum vieux"**  
*Stewed squid with vanilla butter,*  
*spinach and old rum*  
\*\*\*\*

**Poularde de Michel Revault rôtie :**  
**lait réduit, sauce jaune d'œuf et salsifis**  
*Roasted poulard from Michel Revault: reduced milk,*  
*egg yolk sauce and salsify*  
\*\*\*\*

**Lait de chèvre / café / endive de pleine terre**  
*Goat's milk / coffee / garden chicory*  
\*\*\*\*

**Ananas aux épices rôti en croûte d'argile ...**  
*Roasted pineapple with spices in a clay crust ...*