



## **Menu de la Saint Sylvestre 2023** *New Year's Eve Menu 2023*

**(Diner du 31 décembre)**  
*(Dinner on 31st of December)*

**225,00€ par adulte / per adult**

***hors boissons avec animation musicale/excluding drinks with musical entertainment***

**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*  
\*\*\*\*

**Rouget confit aux agrumes, carottes fanes,**  
**orange et safran "Bio"**  
*Red mullet with citrus fruit*  
*carrot, orange and organic saffron*  
\*\*\*\*

**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*  
\*\*\*\*

**"Pompe Tourangelle" cuisinée à la bernache,**  
**tomme fumée, jambon sec "maison" et Truffe**  
*"Pompe Tourangelle" cooked with bernache,*  
*smoked tome cheese, home-made cured ham and truffle*  
\*\*\*\*

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

**Biscuit de savoie : chocolat des Îles Salomon,**  
**clémentine de St Genouph et caviar "Jasmin" de la maison Sturia**  
*Savoy biscuit: chocolate from Solomon Islands,*  
*clementine from St Genouph and 'Jasmin' caviar from Sturia's house*  
\*\*\*\*

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