



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

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

230,00€ hors boissons avec animation
230.00€ excluding drinks with entertainment

**Ormeau sauvage rafraîchi au jus de coing, oseille,
céleri branche et huile de cazette**

*Wild abalone refreshed with quince juice, sorrel,
celery, and hazelnut oil*

**Homard bleu en "tarama",
physalis du "Saugé" et brioche feuilletée**

*Blue lobster in "tarama,"
physalis from "Saugé" and puff pastry brioche*

**Crevettes Impériales des Marais Charentais grillées au charbon,
coriandre et piment doux**

*Shrimps from Charente grilled over charcoal,
coriander and mild chili pepper*

"La truite de l'Eclimont" : cèpes de pays et amandes
Trout from Eclimont creek: local porcini mushrooms and almonds....

Linguini "maison" : Truffes et vin de noix
Homemade "Linguini": Truffles and wine of walnuts

**Filet de Biche "Rossini", lentilles du pays Lochois,
pistaches torréfiées et cacao**

*Venison fillet "Rossini," lentils from Loches,
torrefied pistachios, and cocoa*

**Fromages de la maison "Limouzin" aux épices,
légumes "feuilles d'automne" et calamondins de St Genouph**

*Cheeses from Limouzin house with spices,
"autumn leaf" vegetables and Philippine lemon from St Genouph*

Le Chenin et la poire
Chenin and pear

Chocolat de la manufacture "Fèves" enfumé au gingembre de Touraine...
Chocolate from the "Fèves" factory smoked with ginger from Touraine...